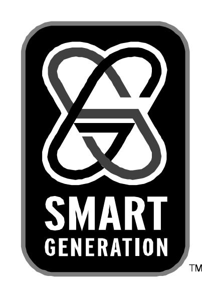






SG2136E AND SG2136G

CONVEYOR OVENS

INSTALLATION – OPERATION – MAINTENANCE

SG2136E ET SG2136G

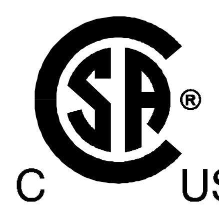
FOURS À BANDE TRANSPORTEUSE

MANUEL D'INSTALLATION – FONCTIONNEMENT – ENTRETIEN

PENDING















BLODGETT OVEN COMPANY

www.blodgett.com

50 Lakeside Avenue, Box 586, Burlington, Vermont 05402 USA Telephone (800) 331-5842, (802) 860-3700 Fax: (802)864-0183

PN M10499 Rev B (12/01)

IMPORTANT

WARNING: IMPROPER INSTALLATION, ADJUSTMENT, ALTERATION, SERVICE OR MAINTENANCE CAN CAUSE PROPERTY DAMAGE, INJURY OR DEATH. READ THE INSTALLATION, OPERATING AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS THOROUGHLY BEFORE INSTALLING OR SERVICING THIS EQUIPMENT

AVERTISSEMENT: UNE INSTALLATION, UN AJUSTEMENT, UNE ALTÉRATION, UN SERVICE OU UN ENTRETIEN NON CONFORME AUX NORMES PEUT CAUSER DES DOMMAGES À LA PROPRIÉTE, DES BLESSURES OU LA MORT. LISEZ ATTENTIVEMENT LES DIRECTIVES D'INSTALLATION, D'OPÉRATION ET D'ENTRETIEN AVANT DE FAIRE L'INSTALLATION OU L'ENTRETIEN DE CET ÉQUIPEMENT.

INSTRUCTIONS TO BE FOLLOWED IN THE EVENT THE USER SMELLS GAS MUST BE POSTED IN A PROMINENT LOCATION. THIS INFORMATION MAY BE OBTAINED BY CONTACTING YOUR LOCAL GAS SUPPLIER.

LES INSTRUCTIONS À RESPECTER AU CAS OÙ L'UTILISATEUR PERÇOIT UNE ODEUR DE GAZ DOIVENT ÊTRE AFFICHÉES DANS UN ENDROIT BIEN VISIBLE. VOUS POUVEZ VOUS LES PROCURER AUPRÈS DE VOTRE FOURNISSEUR DE GAZ LOCAL.

FOR YOUR SAFETY

Do not store or use gasoline or other flammable vapors or liquids in the vicinity of this or any other appliance.

AVERTISSEMENT

Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables dans le voisinage de cet appariel, ni de tout autre appareil.

The information contained in this manual is important for the proper installation, use, and maintenance of this oven. Adherence to these procedures and instructions will result in satisfactory baking results and long, trouble free service. Please read this manual carefully and retain it for future reference.

Les informations données dans le présent manuel sont importantes pour installer, utiliser et entretenir correctement ce four. Le respect de ces instructions et procédures permettra d'obtenir de bons résultats de cuisson et une longue durée de service sans problèmes. Veuillez lire le présent manuel et le conserver pour pouvoir vous y reporter à l'avenir.



THE REPUTATION YOU CAN COUNT ON

UNE RÉPUTATION SUR LAQUELLE VOUS POUVEZ COMPTER

For over a century and a half, The Blodgett Oven Company has been building ovens and nothing but ovens. We've set the industry's quality standard for all kinds of ovens for every foodservice operation regardless of size, application or budget. In fact, no one offers more models, sizes, and oven applications than Blodgett; gas and electric, full-size, half-size, countertop and deck, convection, Cook'n Hold, Combi-Ovens and the industry's highest quality Pizza Oven line. For more information on the full line of Blodgett ovens contact your Blodgett representative.

Cela fait maintenant dessus un siècle et demi que Blodgett se spécialise dans la fabrication de fours. Nous avons établi les normes de qualité qui s'appliquent dans l'industrie à tous les types de fours utilisés dans les services alimentaires, quel qu'en soit la taille, l'exploitation ou le budget. En fait, ni n'offre plus de modèles, de tailles et d'applications de fours que Blodgett. À gaz et électriques. De tailles différentes, sur plan de travail et superposables. Qu'il s'agisse de fours à convection, des modèles Cook'n Hold et Combi-Oven, ou de la gamme de fours à pizzas de la plus haute qualité offerte sur le marché. Pour de plus amples informations sur la gamme complète de fours Blodgett, veuillez contacter votre représentant Blodgett.

Model/Modèl:

____

Your Service Agency's Address:
Adresse de votre agence de service:

Serial Number/Numéro de série:

____

Your oven was installed by/
Installateur de votre four:

____

Your oven's installation was checked by/
Contrôleur de l'installation de votre four:

____

Table of Contents/Table des Matières



Introduction

Oven Specifications

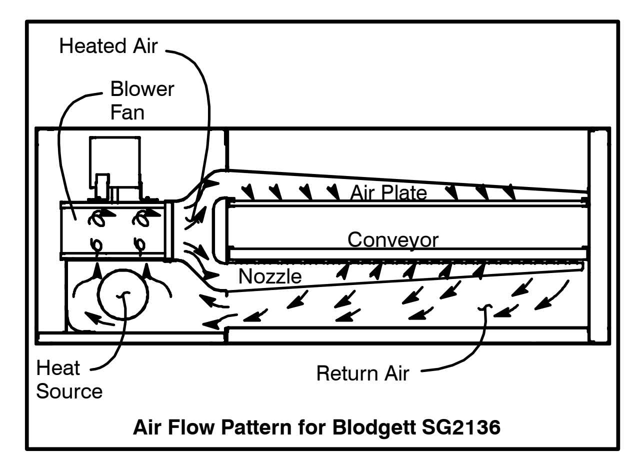
SPECIFICATIONS	SG2136G/AA	SG2136E/AA
Belt Width	21” (53 cm)	
Cooking Zone Length	36” (91 cm)	
Baking Area	5.25 sq. ft. (49 m^2)	
Dimensions (single unit)	64” x 43.75” x 20” (162.5 cm x 1111 cm x 50.8 cm)	
Product Clearance	3.25” (8.3 cm)	
Operating Temperature Range	200-600°F (93-315°C)	
Maximum Input	60,000 BTU/Hr. (17.6 kW) (63 MJ)	15 kW
Power Supply	**U.S. and Canadian** 208-240V, 1Φ, 60 Hz, 5 amp, 2 wire plus ground **Australia and General Export** 208-240V, 1Φ, 50Hz, 5 amp, 2 wire plus ground	**U.S. and Canadian** 208VAC, 1Φ, 60Hz, 76 amp, 2 wire plus ground 240VAC, 1Φ, 60Hz, 66 amp, 2 wire plus ground 208VAC, 3Φ, 60Hz, 44 amp, 3 wire plus ground 240VAC, 3Φ, 60Hz, 38 amp, 3 wire plus ground **Australia and General Export** 220VAC, 1Φ, 50 or 60Hz, 73 amp, 2 wire plus ground 220/380VAC, 3Φ, 50 or 60Hz, 24 amp, 4 wire plus ground 240/415VAC, 3Φ, 50 or 60Hz, 23 amp, 4 wire plus ground
Gas Supply	**Natural Gas:** 4.5” W.C. (1.1 kPa) minimum 10.5” W.C. (2.61 kPa) maximum **Propane:** 11.0” W.C. (2.74 kPa) minimum 13.0” W.C. (3.2 kPa) maximum	None
Gas Connection	3/4” (1.9 cm) NPT	None



Oven Description and Components

Cooking in a conveyor oven differs from cooking in a conventional deck or range oven since heated air is constantly recirculated over the product by a fan in an enclosed chamber. The moving air continually strips away the layer of cool air surrounding the product, quickly allowing the heat to penetrate. The result is a high quality product, cooked at a lower temperature in a shorter amount of time.

Blodgett conveyor ovens represent the latest advancement in energy efficiency, reliability, and ease of operation. Heat normally lost, is recirculated within the cooking chamber before being vented from the oven: resulting in substantial reductions in energy consumption, a cooler kitchen environment and enhanced oven performance.



Air Flow Pattern for Blodgett SG2136

Figure 1

Conveyor Belt – stainless steel chain link (conveyor) belt that carries product through the oven.

Conveyor Belt Master Links – allow easy removal of the conveyor belt for maintenance and cleaning. Identified by locating double spaces between regular links on belt.

Conveyor Belt Support Assembly (drive & idle sides) – located on both ends of oven deck. Drive side support drives conveyor belt.

Conveyor Belt Tensioners – maintain tension on the end of the conveyor belt.

Control Box – contains control components, electrical wiring, cooling fans, drive motor and drive belt.

Drive Motor – provides power to move the conveyor belt. Located inside the control box.

Drive Belt – transfers power from the drive motor to the conveyor drive shaft. Located inside the control box.

Baking Chamber – products pass through the baking chamber on the conveyor belt for cooking.

Nozzles – distribute heated air to bottom of the baking chamber. Located inside the oven, under the conveyor belt.

Crumb Pan – catches crumbs from products on the conveyor. Located under conveyor belt at both ends of the baking chamber.

Pull Down Door – open for auxiliary product insertion.

Air Flow Plates (2, drive and idle sides) – distribute heated air to the top of baking chamber. Located inside of oven at the top of baking chamber.

Emergency Shut Down Switch – on remote control ovens, allows user to turn oven and conveyor off in an emergency. **Do not use for general shut down; damage to blowers and oven body could occur.**



Introduction

Oven Description and Components

Remote
Mounting Bracket

Remote Oven
Control

Remote
Housing

Belt
Tensioner (2)

Conveyor
Belt

Product
Stop

Idle Side
Conveyor Belt
Support

Control Box

Crumb Pan

Access Panel

Drive Side
Conveyor
Belt Support

Nozzles

Air Slides
(2)

Integral
Oven Control

Air Flow
Plates

Pull Down Door

Crumb
Pan

False Front for
Pull Down Door Option

False Front

Figure 2

Delivery and Inspection

All Blodgett ovens are shipped in containers to prevent damage. Upon delivery of your new oven:

- Inspect the shipping container for external damage. Any evidence of damage should be noted on the delivery receipt which must be signed by the driver.
- Uncrate the oven and check for internal damage. Carriers will accept claims for concealed damage if notified within fifteen days of delivery and the shipping container is retained for inspection.

The Blodgett Oven Company cannot assume responsibility for loss or damage suffered in transit. The carrier assumed full responsibility for delivery in good order when the shipment was accepted. We are, however, prepared to assist you if filing a claim is necessary.

The oven can now be moved to the installation site. Check the following list with Figure 2 on page 4 to be sure all items were received.

Part Description	Qty.
Main oven body	1
Left conveyor belt support assembly	1**
Right conveyor belt support assembly	1**
Air plates	2**
Belt tensioners	2
Rolled wire conveyor belt	1**
Crumb pans	2
Nozzles	5**
Access panel assembly	1
Product stop	1

Part Description	Qty.
Packet containing: conveyor belt inner and outer master links	1*
Extra piece of wire conveyor belt	1*
Owner's manual	1*
Optional stacking kit: 1 for double stacked units 2 for triple stacked units	1,2*
Optional remote control (display and operator interface)	1
Optional remote control cables	1*
Optional false front	1

*NOTE: * Item not shown.*
***May be shipped installed*



Installation

Oven Location and Ventilation

LOCATION

The well planned and proper placement of your oven will result in long term operator convenience and satisfactory performance.

The following clearances must be maintained between the oven and any combustible or non-combustible construction.

- Oven body left side/control box – 6” (15.2 cm)
- Oven body back – 0” (0 cm)

The following clearances must be available for servicing.

- Oven body left side – 38” (97 cm)
- Oven body back – 28” (71 cm)

NOTE: On gas models, routine servicing can usually be accomplished within the limited movement provided by the gas hose restraint. If the oven needs to be moved further from the wall, the gas must first be turned off and disconnected from the oven before removing the restraint. Reconnect the restraint after the oven has been returned to its regular position.

It is essential that an adequate air supply to the oven be maintained to provide a sufficient flow of combustion and ventilation air.

- Place the oven in an area that is free of drafts.
- Keep the oven area free and clear of all combustibles such as paper, cardboard, and flammable liquids and solvents.
- Do not place the oven on a curb base or seal to a wall. This will restrict the flow of air and prevent proper ventilation to the blower motors. This condition must be corrected to prevent permanent damage to the oven.

VENTILATION

A mechanically driven ventilation system is required for the removal of excess heat and cooking vapors. For gas models, a ventilation system is also required for the removal of the products of gas combustion. The necessity for a properly designed and installed ventilation system cannot be over emphasized.

The following are general recommendations and guidelines for good ventilation. Your specific application may require the services of a ventilation engineer or consultant

The ventilation hood must work well with the building heating, ventilation and air conditioning (HVAC) system. The hood exhaust and the supply air flows should be sized appropriately. Supply air must be provided by either the hood system or the building HVAC system in order to prevent an excessive negative pressure in the oven area. Supply air should replace approximately 80% of the air flow exhausted by the hood. The table below can be used as a guideline, but the correct air flow values depend on the efficiency of the hood design, the amount of air flow around the oven, and the current air flow in and out of the kitchen or oven area (for existing facilities).

SINGLE	DOUBLE	TRIPLE
Exhaust Volume -- CFM (M^3/min)		
400-500 (14-17)	800-1000 (23-28)	1200-1500 (34-43)
Supply Requirements – CFM (M^3/min)		
320-400 (12-14)	640-800 (18-23)	960-1200 (27-34)

Ideally supply air would be provided through the building HVAC system or, secondly, through the hood with an in-line tempering unit. Air supplied directly from outside the building to the kitchen or oven area, non-tempered, could be used as supply air but the design would have to accommodate potential operational and environmental drawbacks.

Oven Location and Ventilation

NOTE: In NO case should supply air blow at or near the cooking chamber openings as that would adversely affect the cooking consistency and the reliability of the oven.

The hood should be sized to completely cover the equipment plus an overhang of at least 6” (15cm) on all sides not adjacent to a wall. It may be allowable in some jurisdictions to cover just the baking chamber, 36” (91.4cm) plus a 6” (15cm) overhang. The distance from the floor to the lower edge of the hood should not exceed 7’ (2.1m). See Figure 3.

U.S. and Canadian installations

Refer to your local ventilation codes. Requirements may vary by city, county, province or state. In the absence of local codes, refer to the National ventilation code titled, *“Standard for the Installation of Equipment for the Removal of Smoke and Grease Laden Vapors from Commercial Cooking Equipment”, NFPA-96-Latest Edition*.

Australia and General Export installations

Installation must conform with Local and National installation standards. Local installation codes and/or requirements may vary. If you have any questions regarding the proper installation and/or operation of your Blodgett oven, please contact your local distributor. If you do not have a local distributor, please call the Blodgett Oven Company at 0011-802-860-3700.



WARNING:

Failure to properly vent the oven can be hazardous to the health of the operator and may result in operational problems, unsatisfactory baking and possible damage to the equipment.

Damage sustained as a direct result of improper ventilation will not be covered by the Manufacturer’s warranty.

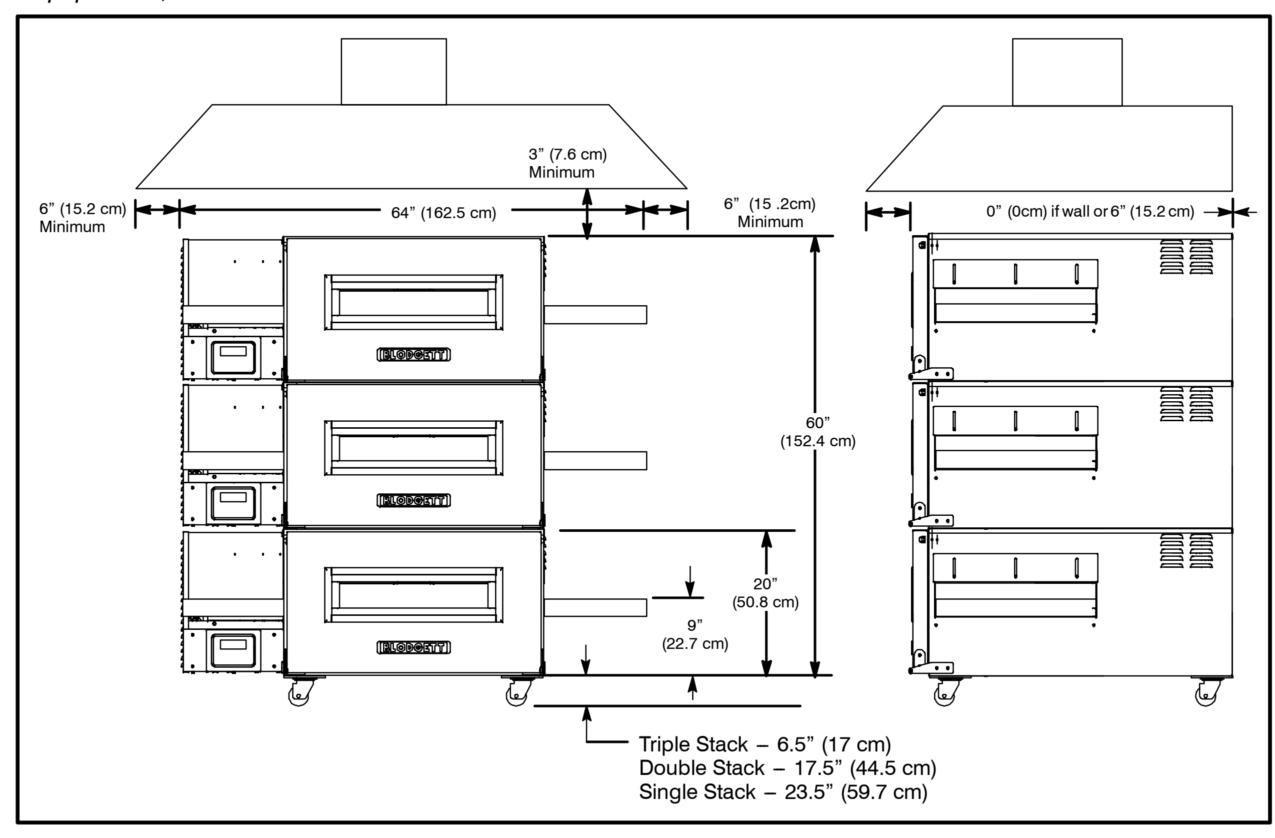


Figure 3



Installation

Oven Assembly

OVEN SUPPORTS

1. Bolt the leg/caster assemblies to the oven with 3/8-16 hex head bolts, lockwashers and washers.

   On gas models attach the restraint bracket to the left rear leg as shown in Figure 4.

   NOTE: Install the locking casters on the front of the oven. The front of the oven contains the front access door.

2. Have several persons carefully lift the oven off the pallet and set it onto the casters.
3. Engage the brakes on the front casters.

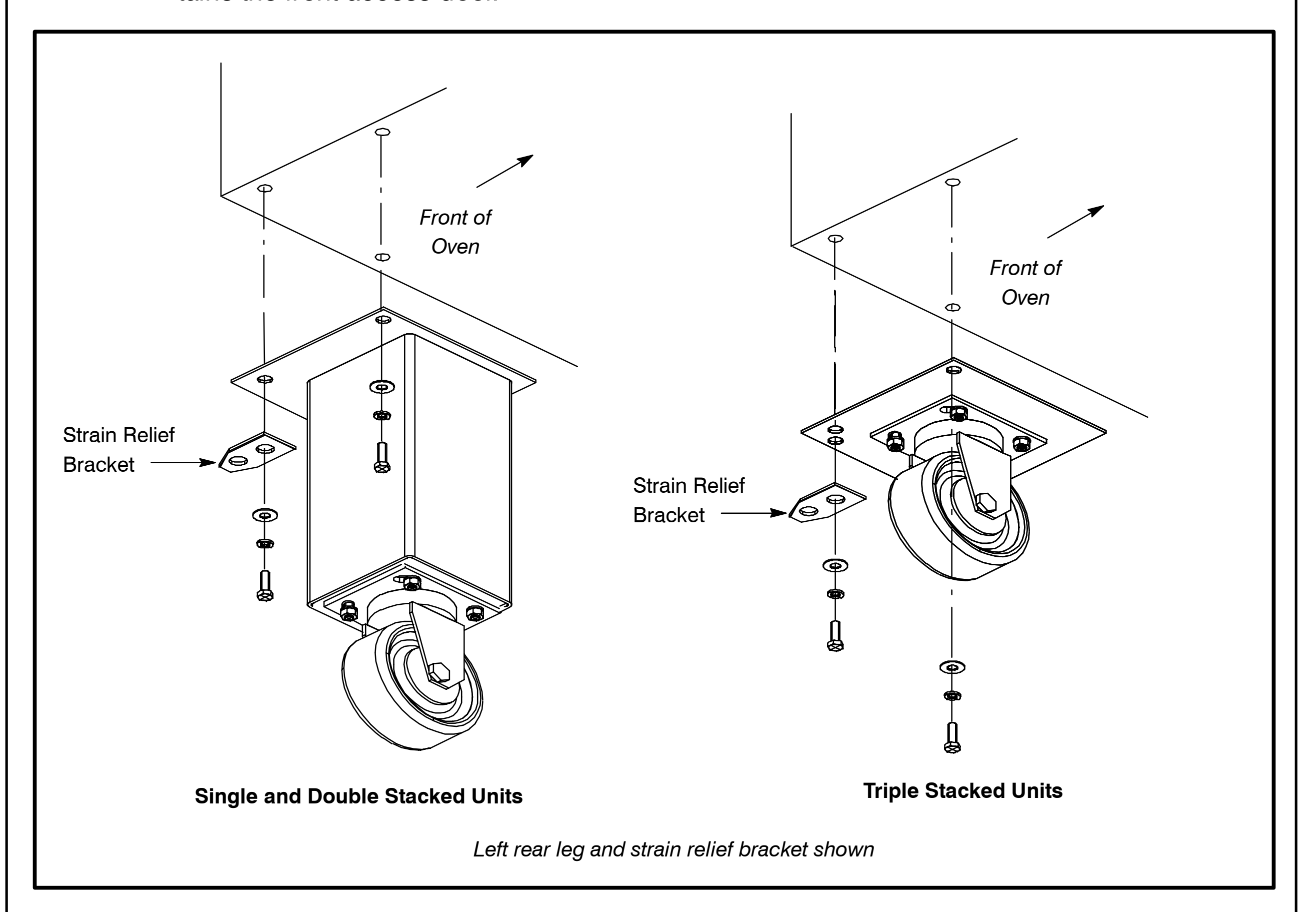


Figure 4

Oven Assembly

STACKING THE OVENS (if applicable)

1. Install the supports on the bottom unit as described.
2. Have several persons carefully lift the oven off the pallet and set it onto the casters.
3. Engage the brakes on the front casters.
4. Rest the top oven on its back. Install the four oven alignment pins into the nuts on the bottom of the upper oven. The pointed end of the pin will go through the stacking rails and into the holes on top of the lower oven.
5. Lay the stacking rails on top of the lower oven. The holes in the rails should line up with the holes in the oven.
6. For ovens with integral computers, mount each heat shield bracket to the bottom of the control tunnel of the top oven with the open end facing out.
7. Attach the control box stacking spacer as follows:
   a.) Place the control box stacking spacer on top of the control box of the bottom unit.
   b.) Loosen the two screws at the top of the rear of the control box of the lower oven.
   c.) Slide the stacking trim over the loosened screws. Tighten the screws.
   d.) Attach the stacking trim to the side of the stacking spacer with the screws provided.
8. Have several persons carefully place the upper oven on top of the lower oven. Align the alignment pins with the holes in the top of the lower oven.
9. For ovens with integral computers, slide the front heat shield into the heat shield support.

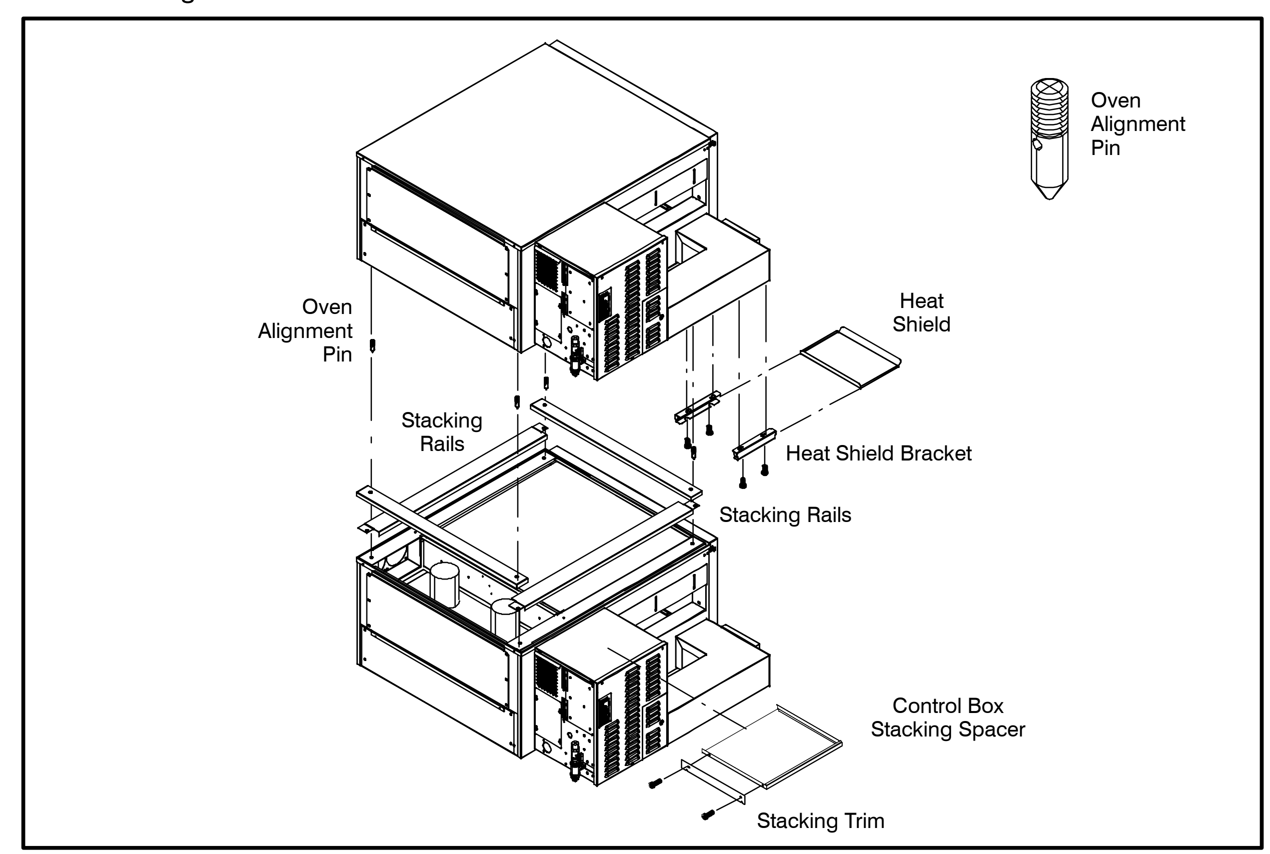


Figure 5



Installation

Oven Assembly

CONVEYOR BELT DIRECTION

Conveyor travel is factory set for either left to right or right to left belt operation as ordered. If the opposite direction is required, the polarity of the drive motor must be reversed as follows and the conveyor belt must be removed, reversed and reinstalled or the belt will be damaged. Refer to page 12 for belt installation instructions.

To reverse polarity:

1. WIth the oven cold, DISCONNECT THE POWER CORD TO THE OVEN. Unscrew the electrical box access cover.
2. Flip the dipswitch marked DIR1 on SW4 (switch 4) on the interface board. See Figure 6.

   NOTE: The interface board is located on the upper rear surface of the electrical box.

Figure 6

CONVEYOR BELT SUPPORT

NOTE: Conveyor belt support is shipped installed on some units.

1. Slide the drive side conveyor support rack into the conveyor support guides.

   NOTE: The pulley on the conveyor rack must be inside the electrical box after being pushed into the oven. See View A.

2. Install the drive belt around the drive motor pulley and the pulley on the conveyor rack. Pull the conveyor rack forward to tighten the belt.

3. Secure the conveyor using the spring loaded conveyor locating pin. See View A.

4. Slide the idle side conveyor rack into the conveyor support guides until it touches the drive side conveyor rack.

NOTE: If the mounting hole cannot be lined up or the belt is too loose, the drive motor will need to be repositioned.

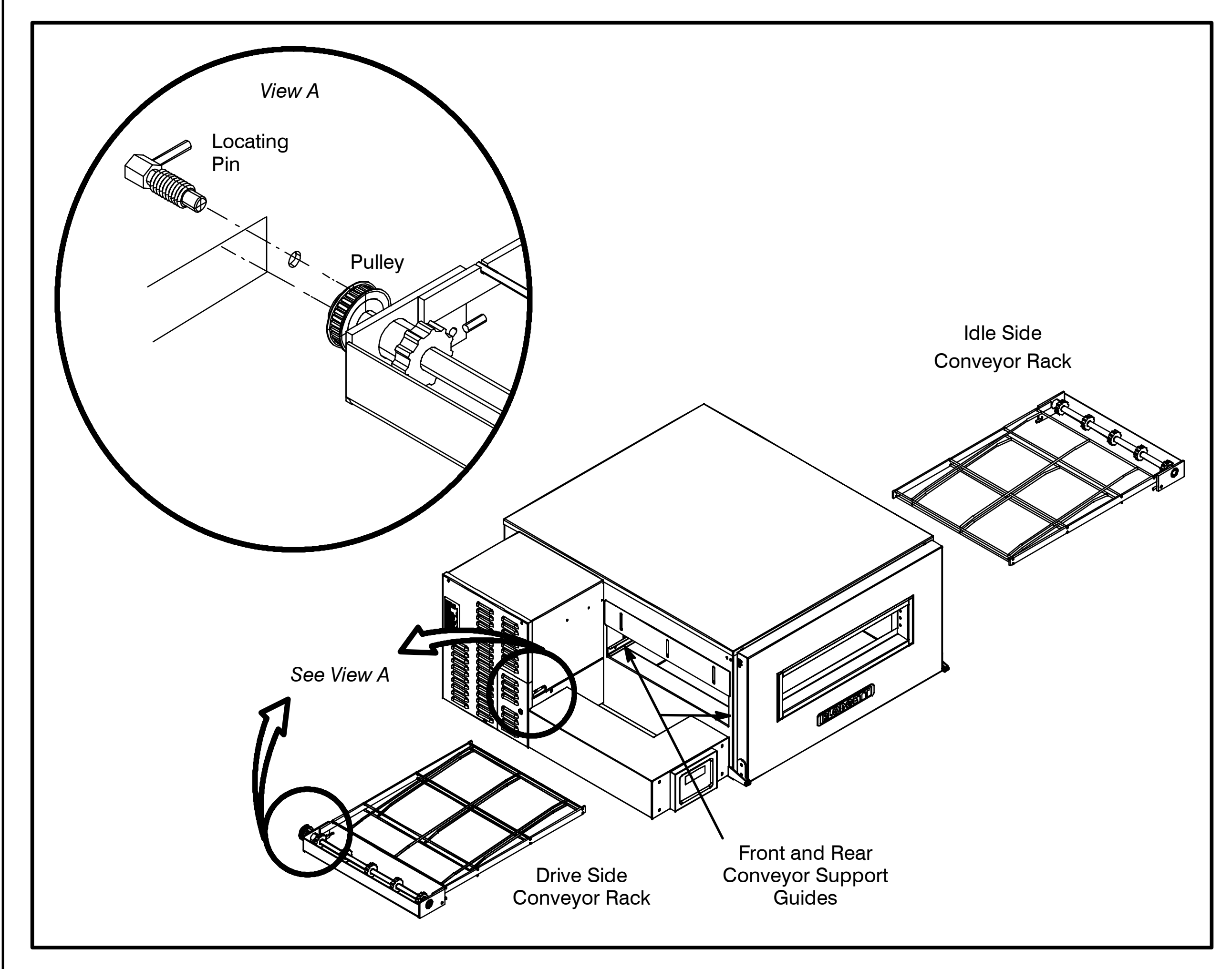


Figure 7



Installation

Oven Assembly

CONVEYOR BELT

NOTE: Conveyor belt is shipped installed on some units.

NOTE: The following directions are written for left to right travel. For right to left travel, thread the belt from the left side of the oven. The two ends will meet on the right side of the oven.

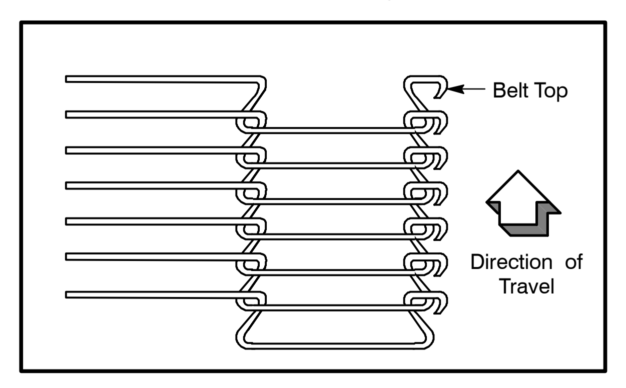


Figure 8

1. Thread the conveyor belt from the right side of the oven. The conveyor belt has loops on both ends. The loops must travel backwards on the conveyor rack to prevent belt damage. See Figure 9 for proper belt orientation.

   Push the belt through the conveyor rack threading in between the top and bottom guide rods. Stop when there is approximately 12” (31 cm) of belt hanging out on the left side.
2. Thread the belt around the sprockets on the left conveyor rack.
3. Take the remainder of the belt, loop it around the sprockets on the right conveyor rack.
4. Push the remainder of the belt through the oven cavity on top of the conveyor racks.
5. Each end of the belt should meet approximately 6” (15 cm) past the end of the left conveyor rack.

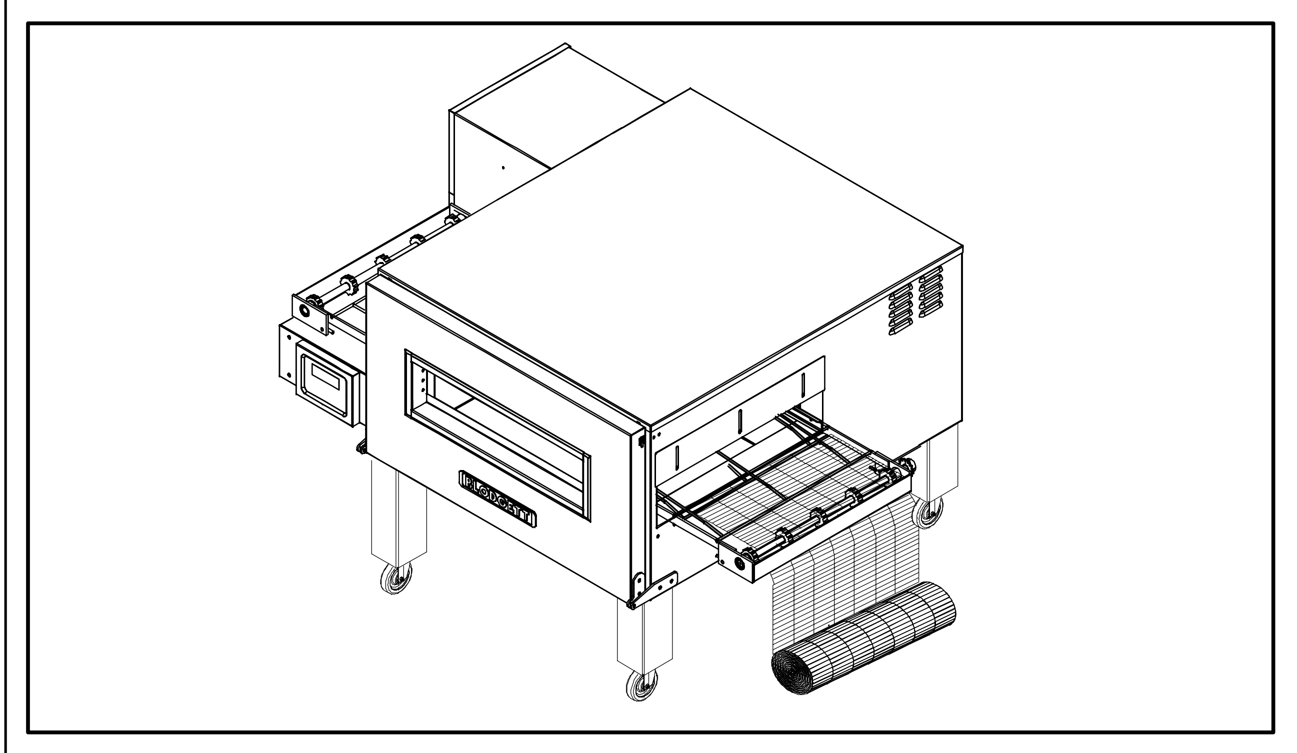


Figure 9

6. Install inner master links. See Figure 10.

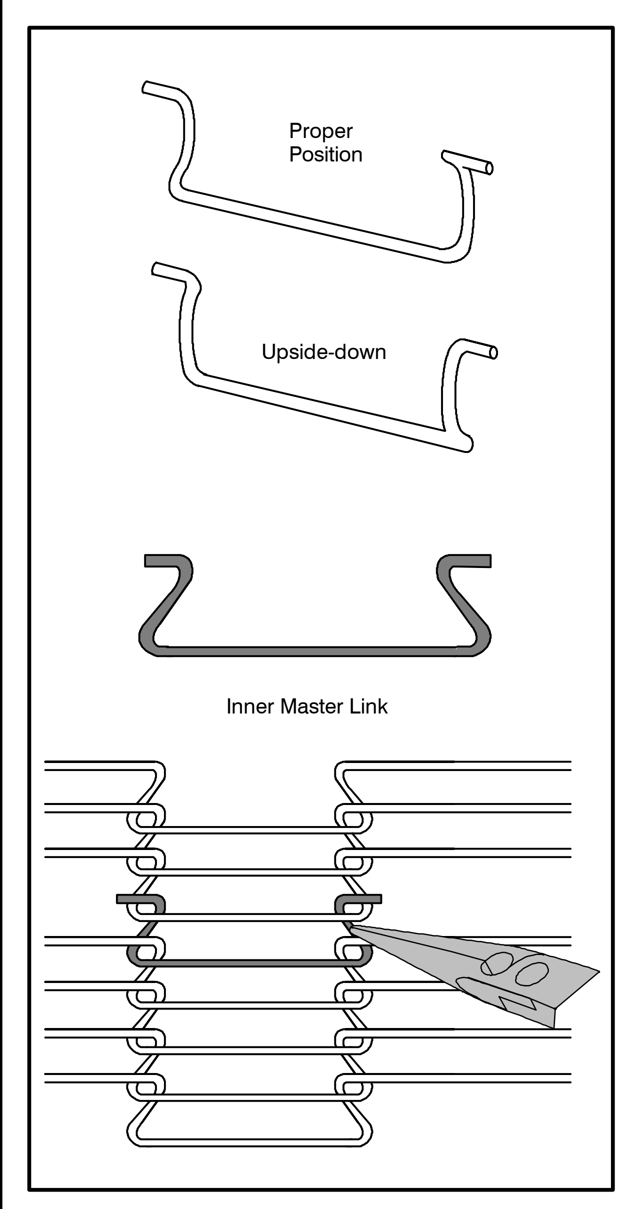


Figure 10

7. Install the outer master links. See Figure 11

NOTE: The extra piece of wire belt can be used to make additional master links if the original links are lost or damaged.

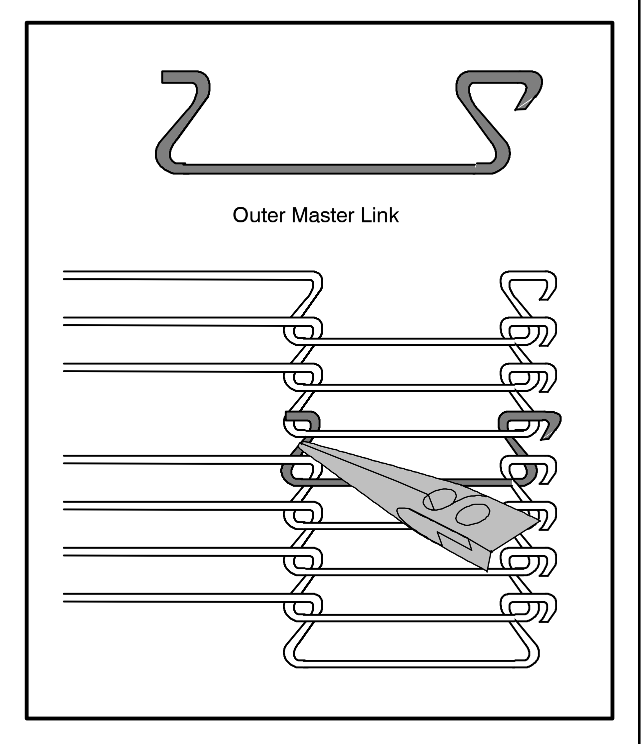


Figure 11



Installation

Oven Assembly

CONVEYOR BELT TENSIONER

NOTE: Each tensioner installs between the idle end of the conveyor (the side opposite the drive) and the bracket under each conveyor support angle.

1. The belt tensioner contains a spring to adjust the length. Compress the spring to shorten the length of the belt tensioner.
2. Insert the pin on the end of the tensioner into the hole in the bracket under each conveyor support angle.
3. Expand the tensioner to engage the pin located on the conveyor rack.

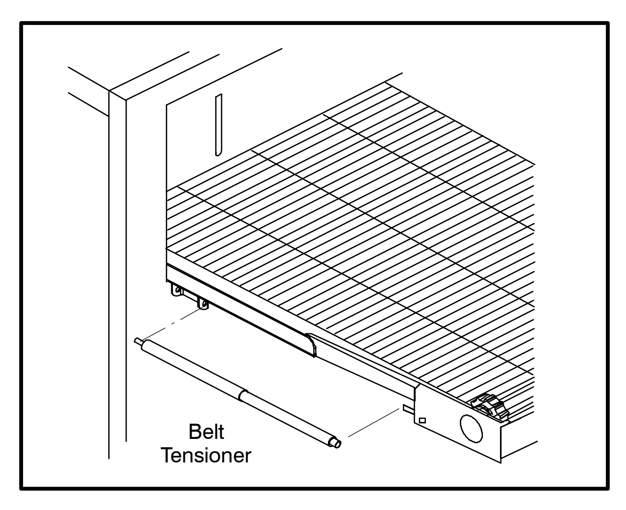


Figure 12

CRUMB PANS

1. Slide the drive side crumb pan under the conveyor rack from the front. The notch in the crumb pan must line up with the drive shaft.
2. When the notch is lined up with the drive shaft, push the crumb pan into the cooking chamber. Hook the end of the crumb pan over the end of the conveyor rack.
3. Slide the idle side crumb pan under the end of the conveyor rack.
4. Slide the product stop over the end of the idle side crumb pan.

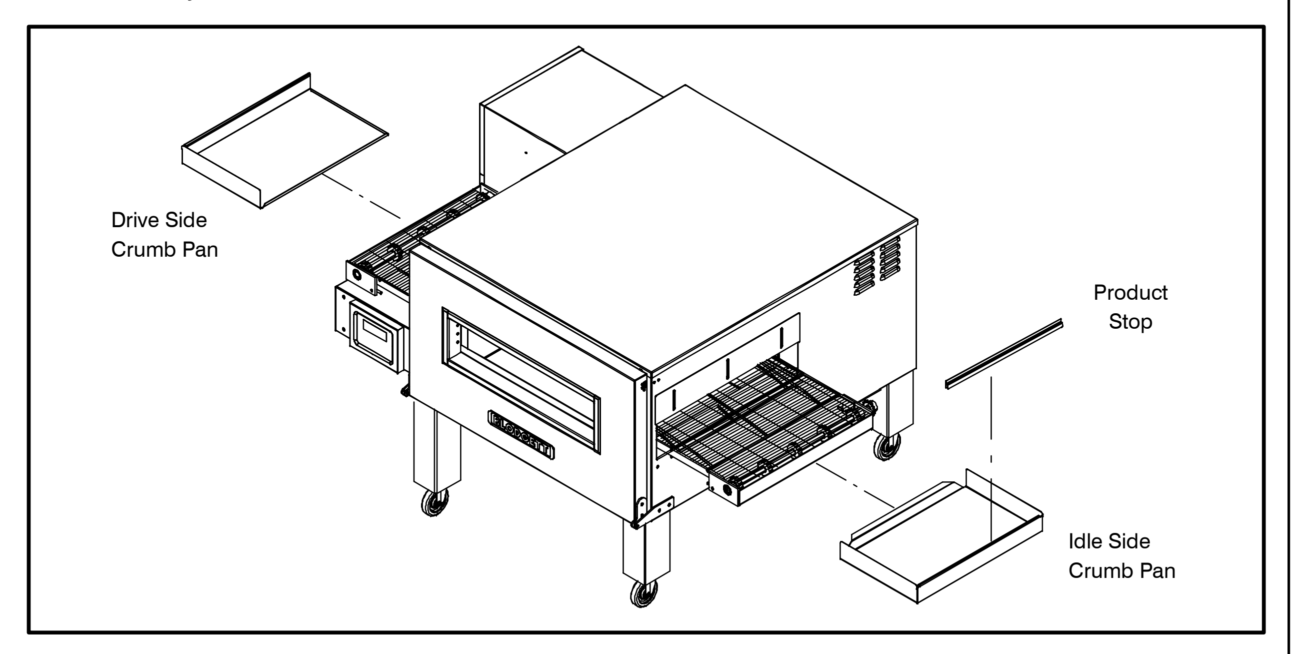


Figure 13

Oven Assembly

OPTIONAL REMOTE COMPUTER CONTROL

1. Remove the four side screws. Disassemble the mounting bracket assembly from the housing.
2. Use the mounting bracket as a template to mark the location for installing mounting bolts into the wall.

   NOTE: The mounting bolts are not supplied. Up to 1/4" diameter bolts can be used. The bolt type should be determined by the wall construction.
3. Attach the mounting bracket to the wall.
4. Slide the remote housing over the mounting bracket. The holes on the sides of the housing must line up with the holes on the sides of the bracket. The control cable will line up with the large slot in the mounting bracket.
5. Secure the housing to the mounting bracket with the screws removed in step 1.
6. Be sure the operator control is well seated into the housing and bracket.

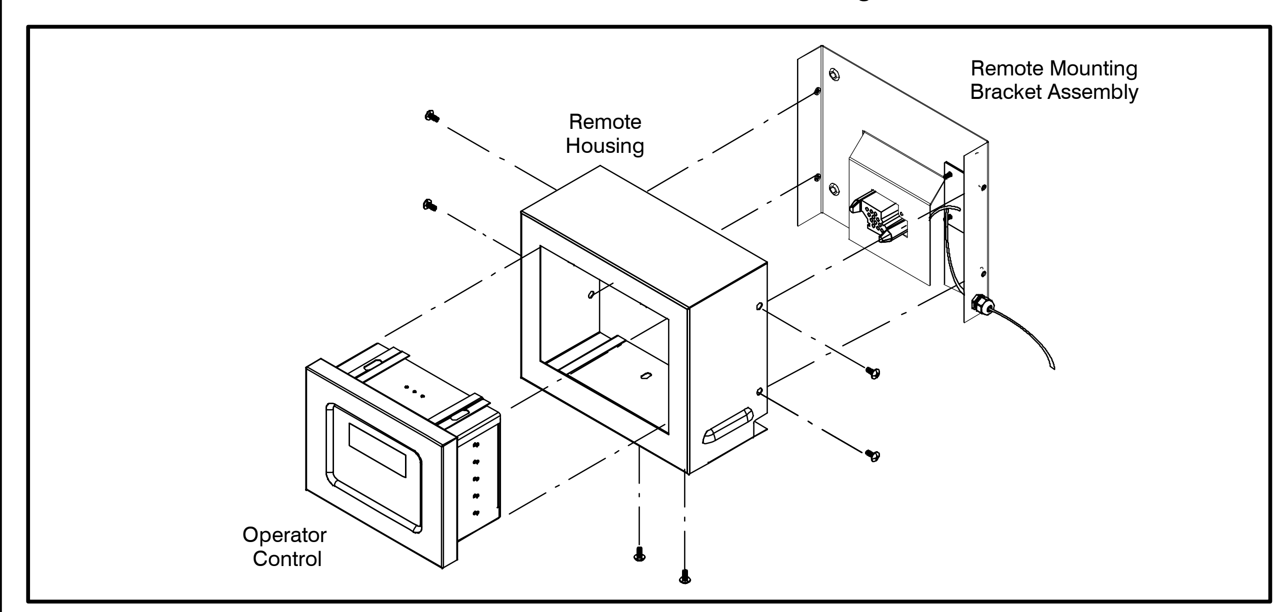


Figure 14



Installation

Oven Assembly

OPTIONAL VENT COVER/CHIMNEY

Single Ovens

1. Fasten a vent cover hanger to the holes at the bottom of the louvers on the idle end of the oven.
2. Fasten a chimney hanger to the holes at the top of the louvers on the idle end of the oven.
3. Slide the vent cover down onto the hangers. The closed end must be down.

Stacked Ovens

1. Fasten a chimney hanger to the holes at the top of the louvers on the idle end of the top and bottom ovens.
2. Slide the chimney down onto the hangers. The closed end must be down.

Vent Cover Hanger

Chimney Hanger

Chimney Hanger

Vent Cover Hanger

Vent Cover

SG2136 Single

Chimney

Chimney Hanger

SG2136 Triple

Figure 15

Utility Connections – Standards and Codes

THE INSTALLATION INSTRUCTIONS CONTAINED HEREIN ARE FOR THE USE OF QUALIFIED INSTALLATION AND SERVICE PERSONNEL ONLY. INSTALLATION OR SERVICE BY OTHER THAN QUALIFIED PERSONNEL MAY RESULT IN DAMAGE TO THE OVEN AND/OR INJURY TO THE OPERATOR.

Qualified installation personnel are individuals, a firm, a corporation, or a company which either in person or through a representative are engaged in, and responsible for:

- the installation or replacement of gas piping and the connection, installation, repair or servicing of equipment.
- the installation of electrical wiring from the electric meter, main control box or service outlet to the electric appliance.

Qualified installation personnel must be experienced in such work, familiar with all precautions required, and have complied with all requirements of state or local authorities having jurisdiction.

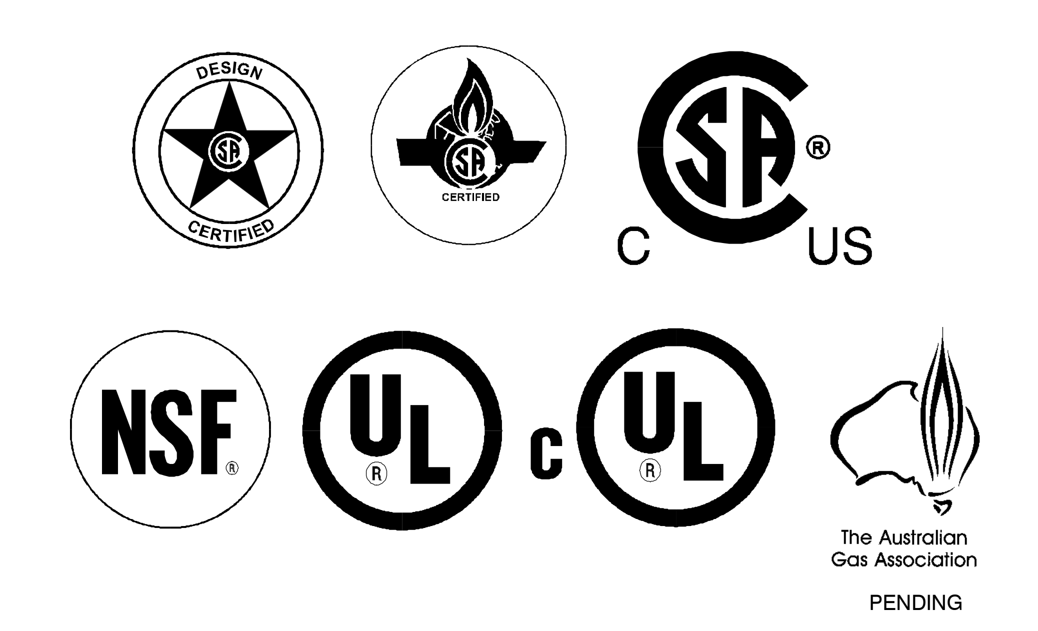
U.S. and Canadian installations

Installation must conform with local codes, or in the absence of local codes, with the *National Fuel Gas Code, NFPA54/ANSI Z223.1–Latest Edition, the Natural Gas Installation Code CAN/CGA-B149.1* or the *Propane Installation Code, CAN/CGA-B149.2* as applicable.

All ovens, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes, or in the absence of local codes, with the *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70–Latest Edition and/or Canadian National Electric Code C22.2* as applicable.

Australia and General Export installations

Installation must conform with Local and National installation standards. Local installation codes and/or requirements may vary. If you have any questions regarding the proper installation and/or operation of your Blodgett oven, please contact your local distributor. If you do not have a local distributor, please call the Blodgett Oven Company at 0011-802-860-3700.





Installation

Gas Connection

GAS PIPING

A properly sized gas supply system is essential for maximum oven performance. Piping should be sized to provide a supply of gas sufficient to meet the maximum demand of all appliances on the line without loss of pressure at the equipment.

Example:

NOTE: BTU values in the following example are for natural gas.

You purchase a SG2136G conveyor oven to add to your existing cook line.

1. Add the BTU rating of your current appliances.

Pitco Fryer	120,000 BTU
6 Burner Range	60,000 BTU
Deck Oven	50,000 BTU
Total	230,000 BTU

2. Add the BTU rating of the new oven to the total.

Previous Total	230,000 BTU
SG2136G	60,000 BTU
New Total	290,000 BTU

3. Measure the distance from the gas meter to the cook line. This is the pipe length. Let's say the pipe length is 40' (12.2 m) and the pipe size is 1" (2.54 cm).
4. Use the appropriate table to determine the total capacity of your current gas piping.

   The total capacity for this example is 320,000 BTU. Since the total required gas pressure, 290,000 BTU is less than 320,000 BTU, the current gas piping will not have to be increased.

NOTE: The BTU capacities given in the tables are for straight pipe lengths only. Any elbows or other fittings will decrease pipe capacities. Contact your local gas supplier if you have any questions.

Maximum Capacity of Iron Pipe in Cubic Feet of Natural Gas Per Hour
(Pressure drop of 0.5 Inch W.C.)

Pipe Length (ft)	Nominal Size, Inches				
	3/4"	1"	1-1/4"	1-1/2"	2"
10	360	680	1400	2100	3950
20	250	465	950	1460	2750
30	200	375	770	1180	2200
40	170	320	660	990	1900
50	151	285	580	900	1680
60	138	260	530	810	1520
70	125	240	490	750	1400
80	118	220	460	690	1300
90	110	205	430	650	1220
100	103	195	400	620	1150

From the National Fuel Gas Code Part 10 Table 10-2

Maximum Capacity of Pipe in Thousands of BTU/hr of Undiluted P.P. Gas at 11" W.C.
(Pressure drop of 0.5 Inch W.C.)

Pipe Length (ft)	Outside Diameter, Inches		
	3/4"	1"	1-1/2"
10	608	1146	3525
20	418	788	2423
30	336	632	1946
40	287	541	1665
50	255	480	1476
60	231	435	1337
70	215	404	1241
80	198	372	1144
90	187	351	1079
100	175	330	1014

From the National Fuel Gas Code Part 10 Table 10-15

PRESSURE REGULATION AND TESTING

SG2136 series ovens are rated at 60,000 BTU/Hr (17.6 kW) (63 MJ). Each oven has been adjusted at the factory to operate with the type of gas specified on the rating plate attached to the left side of the control panel.

Each oven is supplied with a regulator to maintain the proper gas pressure. **The regulator is essential to the proper operation of the oven and should not be removed.** It is preset to provide the oven with 3.5" W.C. (0.87 kPa) for natural gas and 10.0" W.C. (2.50 kPa) for Propane while the flame is on. The regulator is part of the gas valve located in front of the solenoid valves.

DO NOT INSTALL AN ADDITIONAL REGULATOR WHERE THE OVEN CONNECTS TO THE GAS SUPPLY UNLESS THE SUPPLY EXCEEDS THE MAXIMUM.

NOTE: The maximum gas supply pressure to the oven is 10.5" W.C. (2.61 kPa) for natural gas and 13" W.C. (3.2 kPa) for Popane gas. The minimum gas supply pressure to the oven is 4.5" W.C. (1.1 kPa) for natural gas and 11.0" W.C. (2.74 kPa) for Propane gas.

Installation must conform with local codes, or in the absence of local codes, with the *National Fuel Gas Code, NFPA54/ANSI Z223.1–Latest Edition, the Natural Gas Installation Code CAN/CGA-B149.1* or the *Propane Installation Code, CAN/CGA-B149.2* as applicable.

The oven and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 psig (3.45kPa).

The oven must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas piping system at test pressures equal or less than 1/2 psig (3.45kPa).

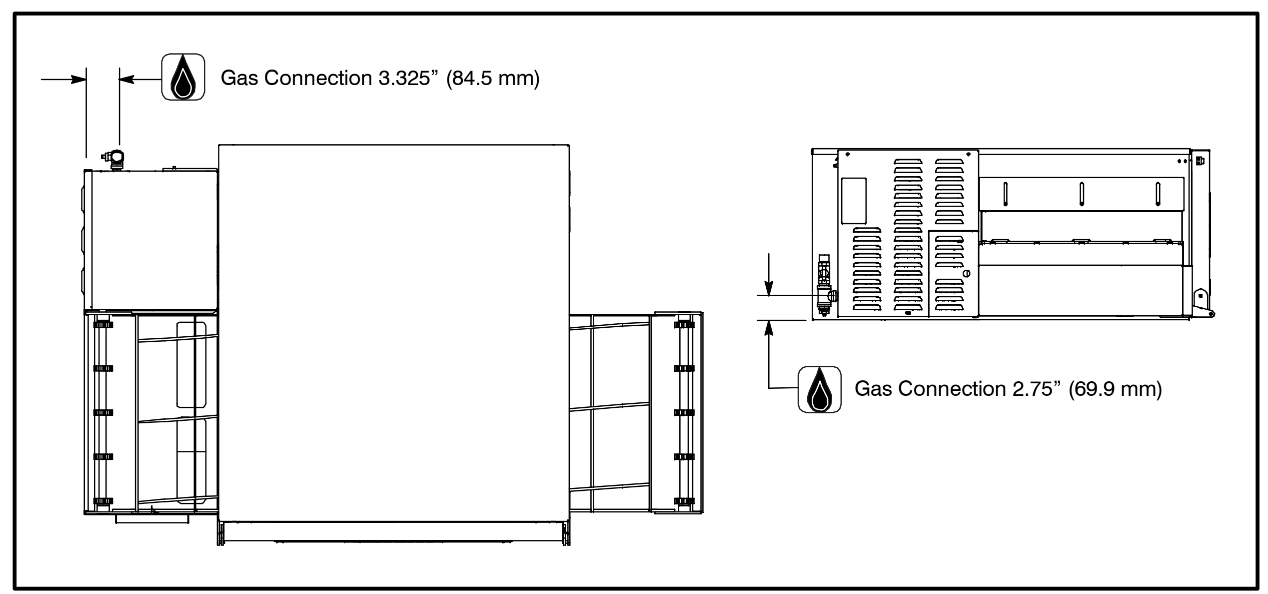


Figure 16



Installation

Gas Connection

GAS HOSE RESTRAINT

If the oven is mounted on casters, a commercial flexible connector with a minimum of 3/4” (1.9 cm) inside diameter must be used along with a quick connect device.

The gas hose restraint (heavy gauge cable), supplied with the oven, must be used to limit the movement of the unit so that no strain is placed upon the flexible connector. Locate the restraint as follows:

- The restraint bracket should be fastened to the left rear oven support. See page 8 for installation of the restraint bracket.
- The restraint should be short enough to prevent any strain on the connector. See Figure 17 View A for length adjustment detail.
- With the restraint fully stretched the connector should be easy to install and quick connect.

The permanent end of the restraint should be attached without damaging the building. DO NOT attach the restraint to the gas piping or electrical conduit! Use anchor bolts in concrete or cement block. On wooden walls, drive hi test wood lag screws into the studs of the wall.

WARNING!!

If the restraint is disconnected for any reason it must be reconnected when the oven is returned to its original position.

U.S. and Canadian installations

The connector must comply with the *Standard for Connectors for Movable Gas Appliances, ANSI Z21.69 or Connectors For Moveable Gas Appliances CAN/CGA-6.16* and a quick disconnect device that complies with the *Standard for Quick-Disconnect Devices for Use With Gas Fuel, ANSI Z21.41 or Quick Disconnect For Use With Gas Fuel CAN 1-6.9*. Adequate means must be provided to limit the movement of the appliance without depending on the connection and the quick disconnect device or its associated piping.

A drip leg must be used at each appliance. Refer to *NFPA54/ANSI Z223.1 - Latest Edition* (National Fuel Gas Code) for proper drip leg installation.

Australia and General Export installations

The restraint and quick connect must conform with Local and National installation standards. Local installation codes and/or requirements may vary. If you have any questions regarding the proper installation and/or operation of your Blodgett oven, please contact your local distributor. If you do not have a local distributor, please call the Blodgett Oven Company at 0011-802-860-3700.

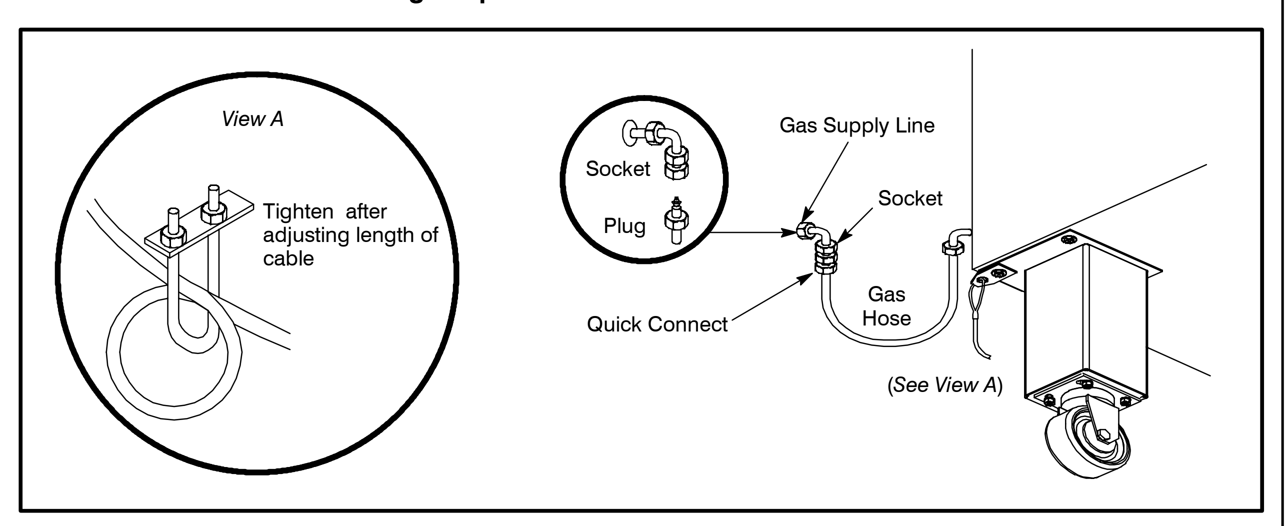


Figure 17

Electrical Connection

Before making any electrical connections to this unit, check that the power supply is adequate for the voltage, amperage, and phase requirements stated on the rating plate.

A wiring diagram accompanies this manual and is also attached to the rear of the oven.

SG2136G

U.S. and Canadian installations

SG2136G ovens require a 5 amp, 60HZ, 1Φ, 208-240 VAC, 3 wire service consisting of L1, L2 and ground. Use 75°C wire and size to National Electric or local codes.

Single phase units MUST NOT be connected to the high leg of a three phase system. The high leg refers to a potential of 240 volts between one phase and neutral. The remaining two legs have a potential of 120 volts between each phase and neutral.

General export installations

SG2136G ovens require a 5 amp, 50/60HZ (see rating plate), 1Φ, 208-240VAC, 3 wire service consisting of L1, neutral (or L2) and ground. Use 75°C wire and size to National Electric or local codes.

SG2136E

U.S. and Canadian installations

SG2136E ovens are available in either 1Φ or 3Φ options. Single phase models require a 90 amp, 60 HZ, 208-240 VAC (see rating plate) 3 wire service consisting of L1, L2 and ground. Three phase units require a 60 amp, 60 HZ, 208-240 VAC (see rating plate) 4 wire service consisting of L1, L2, L3, and ground. Use 75°C wire and size to National Electric or local codes.

Australia and General Export installations

SG2136E ovens are available in either 1Φ or 3Φ options. Single phase units require a 90 amp, 50/60 HZ (see rating plate), 208-240 VAC (see rating plate) 3 wire service consisting of L1, L2 and ground. Three phase units require a 30 amp, 50/60 HZ (see rating plate), 208-240 VAC (see rating plate) 4 wire service consisting of L1, L2, L3 and ground. Use 75°C wire and size to National Electric or local codes.



WARNING!!

Incorrect wiring will result in extensive damage to electrical components and possible fire in the control panel.

THE BLODGETT OVEN COMPANY CANNOT ASSUME RESPONSIBILITY FOR LOSS OR DAMAGE SUFFERED AS A RESULT OF IMPROPER INSTALLATION.

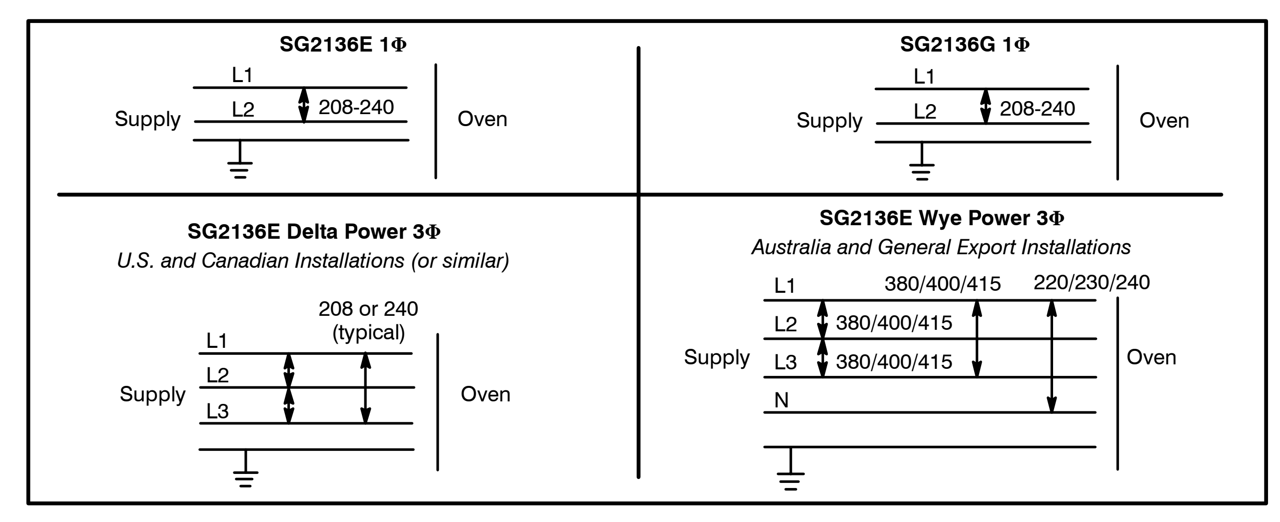


Figure 18



Operation

Safety Information

THE INFORMATION CONTAINED IN THIS SECTION IS PROVIDED FOR THE USE OF QUALIFIED OPERATING PERSONNEL. QUALIFIED OPERATING PERSONNEL ARE THOSE WHO HAVE CAREFULLY READ THE INFORMATION CONTAINED IN THIS MANUAL, ARE FAMILIAR WITH THE FUNCTIONS OF THE OVEN AND/OR HAVE HAD PREVIOUS EXPERIENCE WITH THE OPERATION OF THE EQUIPMENT DESCRIBED. ADHERENCE TO THE PROCEDURES RECOMMENDED HEREIN WILL HELP ASSURE THE ACHIEVEMENT OF OPTIMUM PERFORMANCE AND LONG, TROUBLE-FREE SERVICE.

Please take the time to read the following safety and operating instructions. They are the key to the successful operation of your Blodgett conveyor oven.



SAFETY TIPS

For your safety read before operating

What to do if you smell gas:

- DO NOT try to light any appliance.
- DO NOT touch any electrical switches.
- Use an exterior phone to call your gas supplier immediately.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

What to do in the event of a power failure:

- The control system will automatically go into standby mode. When the power is restored press the ON/OFF key to restart the oven.
- DO NOT attempt to operate the oven until the power is restored.
- Product in the cooking chamber should be removed. If there is product in the cooking chamber it will continue to cook at a slower rate for a few minutes.

NOTE: In the event of a shut-down of any kind, allow a five (5) minute shut off period before attempting to restart the oven.

What to do for emergency shut down:

- The unit is equipped with an emergency shut down switch located on the front of the oven. Should you need to stop the belt, fans, or heat push the emergency switch. DO NOT use the emergency switch on remote controlled ovens as a general on/off switch or damage to the blowers may occur.

General safety tips:

- DO NOT use tools to turn off the gas control. If the gas cannot be turned off manually do not try to repair it. Call a qualified service technician.
- If the oven needs to be moved for any reason, the gas must be turned off and disconnected from the unit before removing the restraint cable. Reconnect the restraint after the oven has been returned to its original location.
- DO NOT remove the electrical box cover or open the lower control tray unless the oven is unplugged.
- This oven is not a hot food storage or holding device. It is not intended to be operated normally at less than 200°F (93°C).

Automatic Momentary Shut Down (SG2136G ovens only)

Per agency requirement, the ignition control must verify proper safety functions every 24 hours of continous operation. If the oven is operated for 24 hours continuously, it will shut off for 10 seconds including all blowers, then restart again. If any button is pressed during the off period, the oven will not automatically restart.

MANUAL CONTROL DESCRIPTION

1. DIGITAL DISPLAY – two line display gives the time, temperature and other control related information.
2. OVEN ON/OFF (ON/STANDBY) – controls power to the oven.
3. TEMPERATURE KEY – press to change the cook temperature.
4. ARROW KEYS – press to change the set time and temperature in the display.
5. TIME KEY – press to change the cook time.
6. ENTER/RESET KEY – press to save new cook time or temperature. Also press to silence the alarm in case of a fault. The alarm will sound every ten seconds until the fault clears.

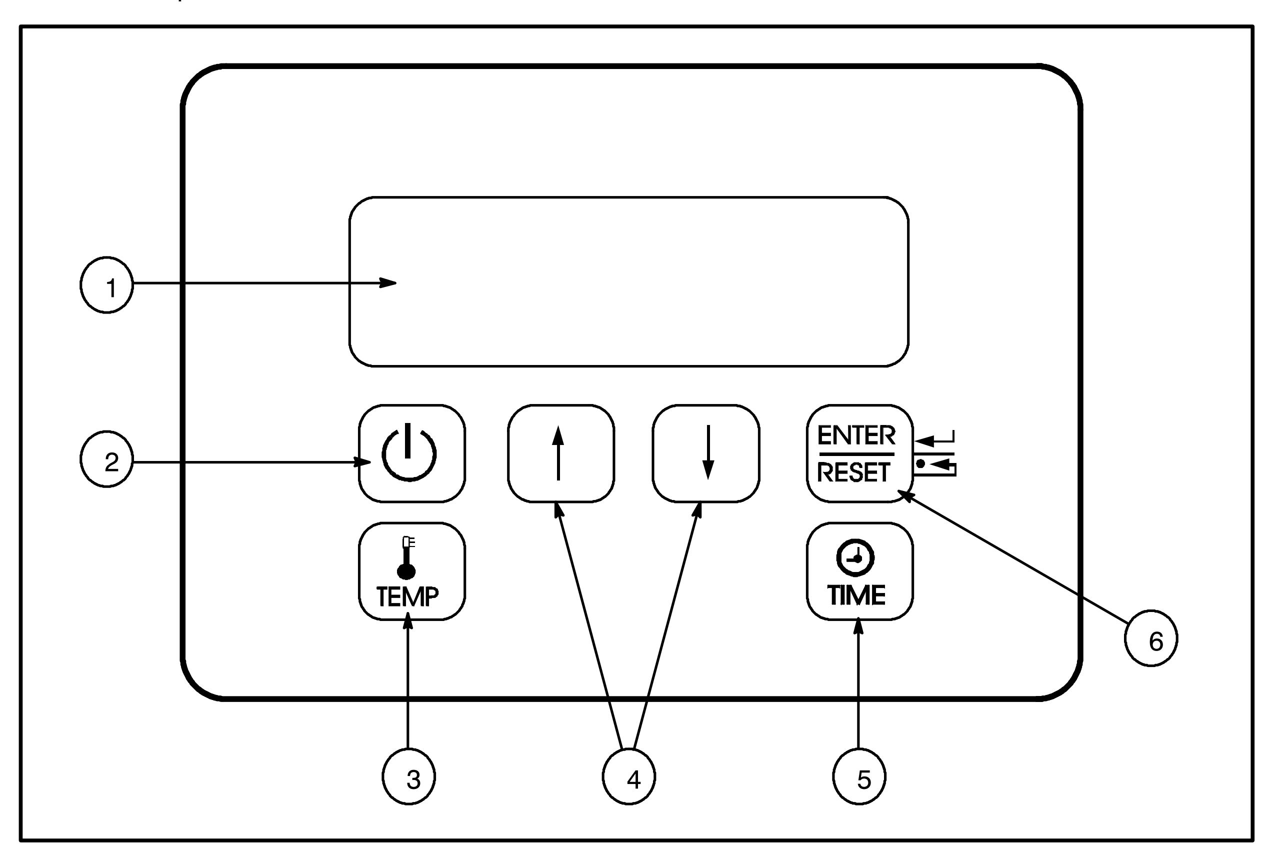


Figure 19



Operation

Standard Manual Control

OPERATION

NOTE: The following example is in °F. The display will read °C if programmed in celsius.

To turn the oven on:

1. Press the OVEN ON/OFF key (2). The control defaults to the last time and temperature settings used.

   The display reads:

   SET TEMP XXXF HEAT
   COOK TIME XX:XX

   NOTE: HEAT appears in the top line of the display whenever the control calls for heat.

2. The fans begin to run. The conveyor belt begins to travel at the set cook time. The heat rises to the setpoint temperature.
3. When the oven reaches the set temperature, *READY* and *SET TEMP* flash alternately in the top line of the display and an audible alarm sounds.

To change the cook temperature:

1. Press the TEMPERATURE key (3).

   The display reads:

   SET POINT TEMP
   XXXF

2. Press the ARROW keys (4) to scroll to the desired cook temperature.
3. Press the ENTER key (6) to set the new cook temperature.

To change the cook time:

1. Press the TIME key (5).

   The display reads:

   SET COOK TIME
   XX:XX

2. Press the ARROW keys (4) to scroll to the desired cook time.
3. Press the ENTER key (6) to set the new cook time.

To display the actual oven temperature:

1. Press both ARROW keys (4) .

   The display reads:

   TEMP XXXF
   DOWN – EXIT

2. Press the down arrow key to return the display to the setpoint time and temperature.

To turn the oven off:

1. Press the OVEN ON/OFF key (2). The oven is equipped with a cool-down feature for motor shaft and bearing protection. This enables the blower motor(s) to run regardless of the controller status. The blower(s) continue to run until the oven cools to a safe temperature.

Programmable Menu Control

MENU CONTROL DESCRIPTION

1. DIGITAL DISPLAY – two line display gives the time, temperature and other control related information.
2. OVEN ON/OFF (ON/STANDBY) – controls power to the oven.
3. ARROW KEYS – press to change the time and temperature in the display. Also press to scroll through menus during programming.
4. MENU KEYS – programmable product keys. Up to four different time and temperature settings can be saved.
5. ENTER/RESET KEY – press to save settings while programming. Also press to silence the alarm in case of a fault. The alarm will sound every ten seconds until the fault clears.

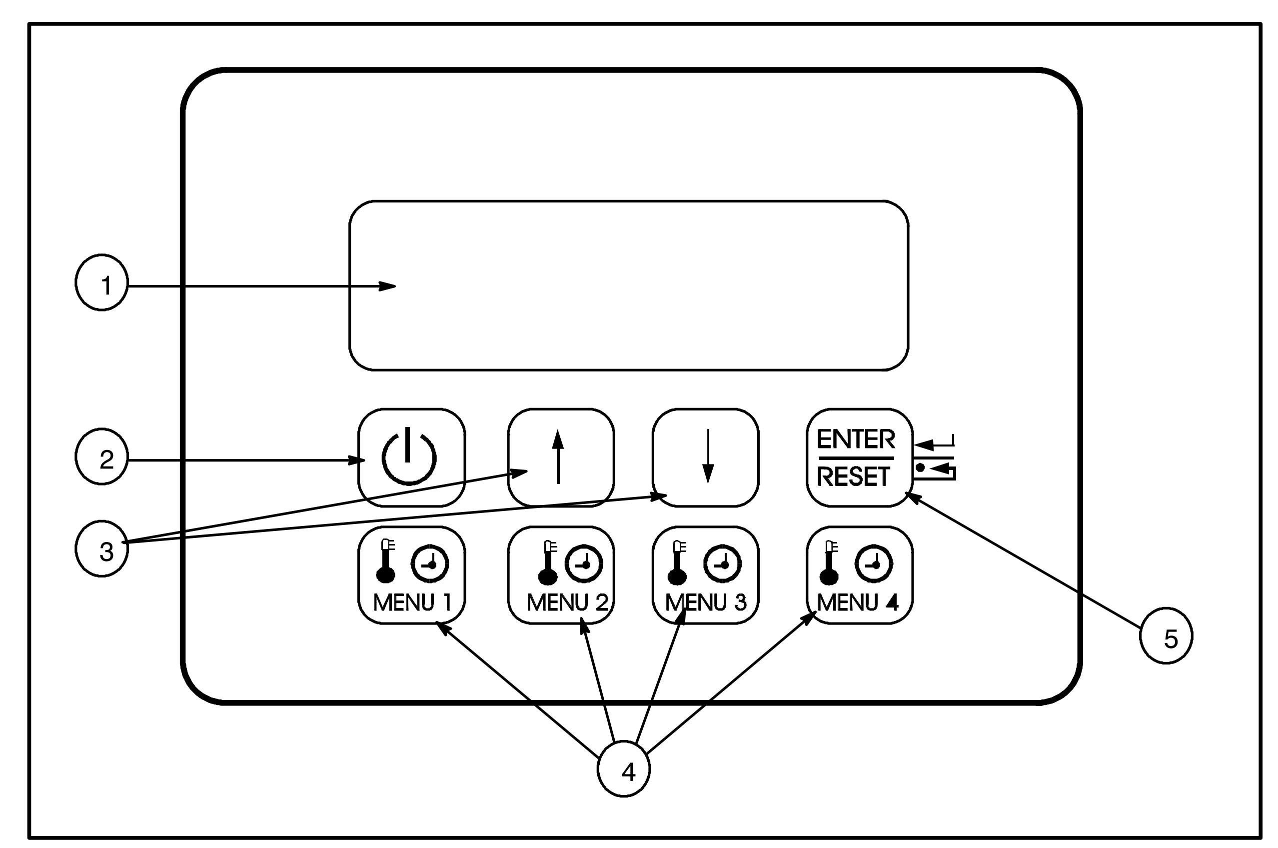


Figure 20



Operation

Programmable Menu Control

MENU PROGRAMMING

NOTE: The following example is in °F. The display will read °C if programmed in celsius.

To enter programming mode:

1. With the oven off, press and hold the UP ARROW key (3) and the ENTER/RESET key (5) simultaneously for approximately three seconds.

   The display reads:

ACCESS CODE 000

2. Press and hold the UP ARROW key (3) until the bottom line of the display reads *111* (the store access code).
3. Press the ENTER/RESET key (5) to enter the programming mode.

To program the menu keys:

1. The display reads:

SELECT MENU KEY MENU 1, 2, 3, OR 4

2. Press the MENU key (4) to be programmed.

   NOTE: For this example we will program menu key 1.

3. The display reads:

MENU-1 SELECT TEMP XXXF PRESS ENTER

   Use the ARROW keys (3) to scroll to the desired cook temperature.

   Press the ENTER key (5) to store the new cook temperature.

4. The display reads:

MENU-1 COOK TIME XX:XX PRESS ENTER

   Use the ARROW keys (3) to scroll to the desired cook time.

   Press the ENTER key (5) to store the new cook time.

5. The display flashes:

MENU-1 PROGRAM DONE

To exit the programming mode:

1. Press and hold the UP ARROW key (3) and the ENTER/RESET key (5) simultaneously for approximately three seconds.

NOTE: If no key is pressed for 60 seconds, the control automatically exits the program mode.

OPERATION

1. Press the OVEN ON/OFF key (2). The control defaults to the last time and temperature settings used.

   The display reads:

M-X TEMP XXXF HEAT COOK TIME XX:XX

   NOTE: HEAT appears in the top line of the display whenever the control calls for heat.

2. Press the desired MENU key (4).
3. The fans begin to run. The conveyor belt begins to travel at the set cook time. The heat rises to the setpoint temperature.
4. When the oven reaches the set temperature, *READY* and *SET TEMP* flash alternately in the top line of the display and an audible alarm sounds. The conveyor belt begins to travel at the set cook time. The heat rises to the setpoint temperature.

NOTE: To change the cook time and temperature press any of the other menu keys.

To display the actual oven temperature:

1. Press both ARROW keys (4) .

   The display reads:

XXXF DOWN – EXIT

2. Press the down arrow key to return the display to the setpoint time and temperature.

To turn the oven off:

1. Press the OVEN ON/OFF key (2). The oven is equipped with a cool-down feature for motor shaft and bearing protection. This enables the blower motor(s) to run regardless of the controller status. The blower(s) continue to run until the oven cools to a safe temperature.

The combination of belt time, oven temperature, and air flow are important for achieving quality results from your Blodgett conveyor oven. Use the following guidelines to adjust the belt time and oven temperature of your unit. For questions regarding further oven adjustments, please contact your local Blodgett Sales Representative for assistance.

CONVEYOR SPEED AND OVEN TEMPERATURE

Conveyor belt speed (cook time) and oven temperature are the two variables used when fine tuning your oven for a specific product. To determine the optimum bake time and temperature, make small changes for each trial and keep one variable constant. For example, if the oven temperature is 460°F (238°C) and the belt speed is 7 minutes, but the pizza is not browned enough, increase the temperature to 475°F (246°C) and keep the belt speed the same. However, if the center of the pizza is not completely cooked, keep the oven temperature the same, and increase the bake time to 7 minutes and 30 seconds. In general, raise the bake temperature to increase browning, and lengthen the belt time to increase doneness.

FINISHED PRODUCT TEMPERATURES

Internal temperatures of the cooked products should be measured immediately after the product exits the cooking chamber to ensure a safe food temperature. Internal pizza temperatures should be over 165°F (74°C). Minimum temperature guidelines vary depending on the food items.

AIR FLOW ADJUSTMENTS

Slide the product clearance adjustment plates to the lowest possible setting for your menu items. Lowering the clearance plates will reduce the amount of hot air escaping from the chamber openings.

Most often, the ideal oven settings can be dialed in without making any changes to the airplate. The oven configuration should not be modified unless the oven time and temperature adjustments have proven unsuccessful.

Air flow adjustments may be necessary to fine tune the oven for your particular product. The air plate, located at the top of the baking chamber, contains holes that can be covered using Block-off Plates. The plates can easily be adjusted to regulate the air flow for your particular needs. Use the following guidelines to adjust the Block-off Plates. See Figure 21.

1. Ensure the oven is OFF and completely cooled.
2. Open the front access door.
3. Slide the air plates out from the interior of the oven.
4. Remove the screws, washers and lockwashers holding the Block-off Plate to the air plate.
5. Adjust the plates.
6. Replace the screws, washers and lockwashers to tightly secure the Block-off Plates in their new locations. Make a sketch of the final air-plate setup for future reference.

   NOTE: One or two block-off plates may be left off entirely if appropriate to obtain the desired results.
7. Replace the air plates, and close the front access door.

The following examples illustrate air flow regulation.

NOTE: The first half of the oven chamber greatly affects the initial baking of the product, while the last half largely affects the browning.

- A good bake time and temperature have been established, but more top browning is desired. Slide one of the Block-off Plates to uncover a row of holes toward the exit end of the oven.
- The bottom of the pizza is golden brown, but the top is too dark. Close rows at the exit end of the oven to reduce final browning.
- The center of the pizza is still doughy and the toppings are not fully cooked. Open up rows at the chamber entrance and close rows at the chamber exit.



Operation

Oven Adjustments for Cooking

Block-Off Plate

Air Slides

Air Flow Plate

Air Flow Plates

Figure 21

Cleaning



WARNING!!

Always disconnect the power supply before cleaning or servicing the oven.



WARNING!!

If the oven needs to be moved, the gas must be turned off and disconnected from the unit before removing the restraint. Reconnect the restraint after the oven has been returned to its original location.

Follow this recommended cleaning schedule for proper oven performance.

Daily:

1. Clean the conveyor belt using a wire brush. Allow any foreign material to drop into the crumb pans.
2. Empty and clean the crumb pans. Use a hot water and detergent mix. Rinse with clean water.
3. Make sure cooling fans are operating. Exhaust air should be blowing out from:
   - the louvers on the right side toward the rear
   - and the perforated holes on the bottom of the tunnel on integral control units.

Every Three Months:

1. Brush and clean the guards of the cooling fans, the control box intake louvers and rear ventilation holes.

Every Six Months:

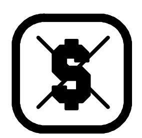
1. Unplug the oven. On gas models, disconnect the gas connections.
2. Remove the crumb pans, and product stop from the ends of the conveyor. See page 14.
3. Remove the conveyor belt as follows:
   a.) Use needle-nose pliers to remove the conveyor belt master links. See page 13.
   b.) Remove the belt tensioners from the exit end of the oven.
   c.) Slide the belt out from one end. Be sure to roll the belt as shown in Figure 22. Otherwise the belt will be upside down when re-threading.
4. Remove the idle side conveyor support.
5. Remove the drive side conveyor support as follows:
   a.) Remove the conveyor locating pin that secures the conveyor assembly to the conveyor bracket. The pin is located under the drive belt, behind the electrical box access door.
   b.) Push the conveyor assembly in to loosen the drive belt. Remove the drive belt from the conveyor pulley. If unable to push the assembly, loosen motor mounts.
6. Lower the access panel. Remove the air plates and nozzles.
7. Clean the oven components as follows:
   a.) Soak the conveyor belt in a hot water detergent mix in a 3 compartment sink or large container. Keep the belt rolled when cleaning. Rinse thoroughly and allow to drip dry before installing.
   b.) Clean the conveyor supports, crumb pans, product stop, nozzles, and air plates with a hot water, detergent mix. Rinse with clean water. For difficult cleaning, use a heavy-duty degreaser or oven cleaner that is safe for aluminum.
   c.) Clean the oven interior with an all purpose cleaner or an oven cleaner that is safe for aluminum.
8. Move the oven and clean under it. Be careful not to damage oven's gas hose or electrical cords when moving.
9. Reassemble the oven.

Every 12 Months:

A factory authorized service person should:

1. Open and clean the inside of the control panel.
2. Check and tighten all electrical connections.
3. Check DC gear motor brushes for wear.
4. Check conveyor drive chain for cleanliness and proper lubrication.

If maintenance is required contact your local service company, a factory representative or the Blodgett Oven company.



Maintenance

Cleaning

Figure 22

Troubleshooting Guide

POSSIBLE CAUSE(S)	SUGGESTED REMEDY
SYMPTOM: Operator control display is blank and there is no power to the oven.	
• Power outlet is not live (new installations).	• Have a qualified person ensure that the power outlet is live.
• Oven not plugged in.	• Check that the power cord is connected.
• Emergency stop button is pushed in (remote control oven only).	• Pull the button out to disengage the emergency stop.
• Fuse(s) are blown.	• Unpug the oven power cord. Check the 5A fuses behind the electrical box access door. Call service if blown.
• 24 VDC power supply's internal breaker tripped.	• Unplug the oven power cord for 15 minutes. Check the fuses then reconnect.
• 24 VDC power supply defective.	• *
SYMPTOM: Conveyor belt will not run or stops. Display reads *MOTOR FAULT – CALL SERVICE.*	
• Belt hooked on something in oven.	• Turn oven OFF. Unhook and resolve problem.
• Belt overloaded.	• Remove product until the belt starts to move and call service.
• Defective conveyor drive motor.	• *
• Defective conveyor drive motor controller.	• *
SYMPTOM: Operator control display is blank and the oven is on.	
• Connection at the rear of the operator control has come loose. The oven should continue to run and respond to any faults, but the operator control will not function.	• Shut off manual gas valve. Once the oven has cooled down unplug the oven and call service. (SG2136G). • Press the emergency stop button and call service (SG2136E). (remote control oven only)
*Denotes remedy is a difficult operation and should be performed by qualified personnel only. It is recommended, however, that All repairs and/or adjustments be done by your local Blodgett service agency and not by the owner/operator. Blodgett cannot assume responsibility for damage as a result of servicing done by unqualified personnel.	



WARNING!!

Always disconnect the power supply before cleaning or servicing the oven.



PLEASE!!

Write down EXACTLY any error message displayed on the operator control display. Report all error messages.

Maintenance

Troubleshooting Guide

POSSIBLE CAUSE(S)	SUGGESTED REMEDY
SYMPTOM: Burner will not fire (SG2136G) or elements will not heat (SG2136E).	
• Control turned off.	• Press ON/OFF key.
• Temperature set point not above the ambient temperature.	• Set to the desired temperature. See page 24 of the Operation section for instructions.
• Convection blower motor(s) not running. Display: *BLOWER FAULT – CALL SERVICE*	• *
• Fuse(s) are blown.	• Unplug the oven power cord and check the fuses (SG2136E). Call service if necessary.
• Emergency stop button is pushed in (remote control oven only).	• Pull the button out to disengage the emergency stop.
For SG2136G ovens only	
• Manual gas valve closed.	• Open valve.
• Combustion blower motor not running. Display: *COMBUSTION BLWR FAIL – CALL SERVICE*	• *
• Combustion blower pressure switch defective or not set properly. Display: *COMB PS FAULT – CALL SERVICE*	• *
• Burner did not ignite properly or flame ceased. Display: *IGNITION ALARM – PRESS RESET* or *NO FLAME SENSE – RESET OR CALL SERVICE*	• Press the reset button on the electrical box control tray, located to the left of the LED indicator lights. Call service if necessary.
SYMPTOM: Oven will not reach desired temperature.	
• Manifold gas pressure to too low (SG2136G).	• *
• Gas pressure to oven is too low (SG2136G).	• Contact local gas representative.
• Convection blower motor(s) not running.	• *
• Fuse(s) are blown.	• Unplug the oven power cord and check the fuses (SG2136E). Call service if necessary.
• Emergency stop button is pushed in (remote control oven only).	• Pull the button out to disengage the emergency stop.
• Defective heating element relay (SG2136E).	• *
• Heating element(s) burned out (SG2136E).	• *
• Temperature hi-limit switch tripped (open) or out of adjustment or defective. Display: HI LIMIT TRIP – RESET EGO	• Press red EGO reset button on rear of electrical box. Call service if necessary.
• Internal problem with control.	• *

*Denotes remedy is a difficult operation and should be performed by qualified personnel only. It is recommended, however, that All repairs and/or adjustments be done by your local Blodgett service agency and not by the owner/operator. Blodgett cannot assume responsibility for damage as a result of servicing done by unqualified personnel.

Troubleshooting Guide

POSSIBLE CAUSE(S)	SUGGESTED REMEDY
SYMPTOM: Burner operates sporadically (SG2136G).	
• Air pressure switch out of adjustment. Alarm sounds and display indicates one of two blower failures. • Manifold gas pressure is too low. • Gas supply pressure to oven not correct.	• Note display readout during problem. Call service. • * • Contact local gas representative.
SYMPTOM: Control displays: *BLOWER ZONE HOT – CHECK HOOD/LOUVERS.*	
• Ventilation hood air flow has slowed or stopped. • Louvers are dirty or clogged, restricting cooling air flow. • Defective blower compartment RTD probe.	• Check hood function. • Check for airflow out of the louvers on the right side of the oven toward the rear. If none, call service. If minimal clean louvers, see page 29. • *
SYMPTOM: Control displays: *BLOWER ZONE OVERTEMP – CALL SERVICE.*	
• Ventilation hood air flow has slowed or stopped. • Blower compartment cooling fan has stopped or louvers are dirty or clogged, restricting cooling air flow. • Defective blower compartment RTD probe.	• Check hood function. • Check for airflow out of the louvers on the right side of the oven toward the rear. If none, call service. If minimal clean louvers, see page 29. • *
SYMPTOM: Control displays: *FAULT – CHECK PROBE.*	
• Loose probe leads at control. • Indicated probe is open or shorted or defective.	• * • Note display readout during problem. Call service.
*Denotes remedy is a difficult operation and should be performed by qualified personnel only. It is recommended, however, that All repairs and/or adjustments be done by your local Blodgett service agency and not by the owner/operator. Blodgett cannot assume responsibility for damage as a result of servicing done by unqualified personnel.	



WARNING!!

Always disconnect the power supply before cleaning or servicing the oven.



Introduction

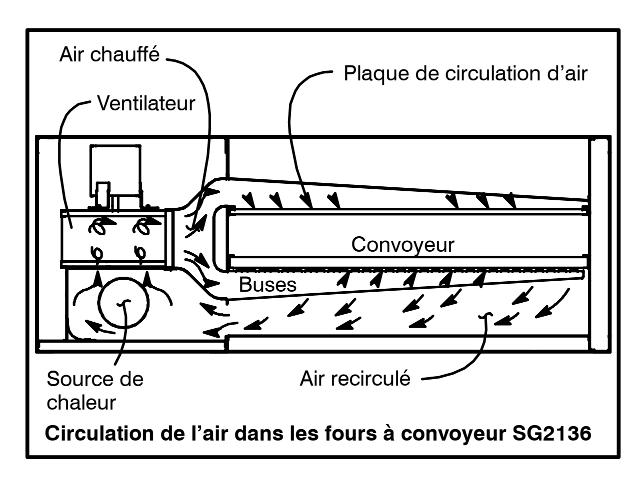
Caractéristiques du Four

CARACTÉRISTIQUES	SG2136G/AA	SG2136E/AA
Largeur de la courroie	53 cm (21po)	
Longueur de la zone de cuisson	91 cm (36 po)	
Aire de cuisson	49 m^2 (2,25pi)^2	
Aire de dégagement pour les aliments	8.3 cm (3.25 po)	
Dimensions (une unité)	162.5 cm x 1111 cm x 50.8 cm (64 x 43.75 x 20 po)	
Température maximale de fonctionnement	93-315°C (200-600°F)	
Entrée maximale dechaleur	17.6 kW (60,000 BTU/Hr.) (63 MJ)	15 kW
Source d'alimentation	**É. U. et Canada** 208-240Vc.a., 1Φ, 60 Hz, 5 A, 2 câbles plus prise à la terre **Exportation et l'Australie** 208-240Vc.a., 1Φ, 50Hz, 5 A, 2 câbles plus prise à la terre	**É. U. et Canada** 208Vc.a., 1Φ, 60Hz, 76 A, 2 câbles plus prise à la terre 240Vc.a., 1Φ, 60Hz, 66 A, 2 câbles plus prise à la terre 208Vc.a., 3Φ, 60Hz, 44 A, 3 câbles plus prise à la terre 240Vc.a., 3Φ, 60Hz, 38 A, 3 câbles plus prise à la terre **Exportation et l'Australie** 220Vc.a., 1Φ, 50 or 60Hz, 73 A, 2 câbles plus prise à la terre 220/380Vc.a., 3Φ, 50 or 60Hz, 24 A, 4 câbles plus prise à la terre 240/415Vc.a., 3Φ, 50 or 60Hz, 23 A, 4 câbles plus prise à la terre
Source d'alimentation au gaz	**Gaz naturel :** 4,5 po W.C. (1,1 kPa) minimum 10,5 po W.C. (2,61 kPa) maximum **Propane :** 11 po W.C. (2,74 kPa) minimum 13,0 po W.C. (3,23 kPa) maximum	Aucun
Connexion d'alimentation en gaz	3/4 po (NPT)	Aucun

Description et Composantes du Four

La cuisson dans un four à convoyeur diffère de celle d'un four conventionnel à pont ou pour cuisinière, puisque l'air chauffé recircule constamment sur les aliments grâce à un ventilateur logé dans un compartiment. Les jets d'air enlèvent constamment la couche d'air froid qui entoure le produit et permettent ainsi une pénétration rapide de la chaleur. Il en résulte un aliment de grande qualité, cuit à une température plus basse et dans un temps plus court.

Le four à convoyeur Blodgett est le résultat des plus récentes percées au niveau de l'efficacité énergétique, de la fiabilité et de la facilité d'utilisation. La chaleur normalement perdue est recirculée à l'intérieur de la chambre de cuisson, ce qui réduit de façon notable la consommation d'énergie, garde la cuisine plus fraîche et accroît la performance du four.



Circulation de l'air dans les fours à convoyeur SG2136

Figure 1

Courroie du convoyeur : Ceinture en chaînons d'acier inoxydable (convoyeur) qui convoie l'aliment à travers le four.

Chaînons de raccord de la courroie du convoyeur : Facilitent le retrait de la courroie du convoyeur pour un entretien et un nettoyage plus minutieux. Ces chaînons sont situés aux espaces doubles entre les chaînons réguliers de la courroie.

Support de la courroie du convoyeur (côté de l'entraînement et côté libre) : Se trouve aux deux extrémités de la sole du four. Le support côté entraînement assure l'entraînement de la courroie du convoyeur.

Tensionneurs de la courroie de convoyeur : Ils maintiennent la tension de la courroie du convoyeur.

Boîte de commandes : Contient les organes de commande, le câblage électrique, les ventilateurs de refroidissement, le moteur d'entraînement et la courroie d'entraînement.

Moteur d'entraînement : Assure la puissance de déplacement nécessaire pour la courroie du convoyeur. Se trouve dans la boîte de commandes.

Courroie d'entraînement : Transfère la puissance du moteur à l'arbre d'entraînement du convoyeur. Se trouve dans la boîte de commandes.

Chambre de cuisson : Les produits sont convoyés sur le convoyeur le long de la chambre de cuisson pour en assurer la cuisson.

Buses : Situées à l'intérieur du four, sous la courroie du convoyeur, elles distribuent l'air chauffé à partir du fond de la chambre de cuisson.

Ramasse-miettes : Situés sous la courroie du convoyeur aux deux extrémités de la chambre de cuisson, ils attrapent les miettes des aliments laissées sur le convoyeur.

Porte rabattante : S'ouvre pour permettre d'insérer des produits auxiliaires.

Plaques de circulation d'air (2, côté entraînement et côté libre) : Distribuent l'air chaud vers le haut de la chambre de cuisson. Elles se trouvent dans le four, au haut de la chambre de cuisson.

Commutateur d'urgence : Dans le cas de fours à commande à distance, permet à l'utilisateur de mettre le four et le convoyeur hors tension en cas d'urgence. **Ne pas l'utiliser pour éteindre normalement le four ; les souffleuses et le corps principal du four pourraient se trouver endommagés.**



Introduction

Description et Composantes du Four

Support de montage éloigné
Boîtier éloigné
Contrôle de l'opérateur
Tensionneur de courroie (2)
Convoyeur à courroie métallique
Barre d'arrêt des aliments
Support de la courroie du convoyeur côté libre
Boîte de commandes
ramasse-miettes
Panneau d'accès
Support de la courroie du convoyeur côté entraînement
Buses
Volets de réglage (2)
Contrôle intégral de four
Plaque de circulation d'air
Porte rabattante
ramasse-miettes
Option de fausse façade pour porte rabattante
Fausse façade

Figure 2

Livraison et Inspection

Tous les fours Blodgett sont expédiés dans des conteneurs pour éviter les bris. À la livraison de votre nouveau four :

- Inspectez le conteneur d'expédition pour vous assurer qu'il n'est pas endommagé à l'extérieur. Toute marque évidente de dommage devrait être notée sur le formulaire de réception qui doit être signé par le conducteur.
- Retirez le four du conteneur et vérifiez s'il n'est pas endommagé à l'intérieur. Les transporteurs acceptent les réclamations concernant des dommages cachés s'ils sont avisés dans les quinze jours suivant la livraison et si le conteneur d'expédition est conservé pour fins d'inspection.

L'entreprise Blodgett Oven ne peut être tenue responsable de la perte ou des dommages causés lors du transport. Le transporteur a accepté la pleine et entière responsabilité de la livraison du produit en bon ordre lorsqu'il a accepté son expédition. Nous sommes toutefois disposés à vous assister si vous devez remplir un formulaire de réclamation.

Le four peut maintenant être déplacé vers le site d'installation. Vérifiez la liste qui suit en vous rapportant à la Figure 2 de la page 4 pour vous assurer d'avoir reçu tous les éléments.

Description des pièces	Qté
Corps principal du four	1
Support de la courroie du convoyeur gauche	1**
Support de la courroie du convoyeur droite	1**
Plaque de circulation d'air	2**
Tensionneurs de courroie	2
Courroie de convoyeur en métal (roulée)	1**
Ramasse-miettes	2
Buse	5**
Access panel assembly	1
Barre d'arrêt des aliments	1

Description des pièces	Qté
Paquet contenant : les chaînons de raccord intérieurs et extérieurs de la courroie de convoyeur	1*
Pièce supplémentaire de convoyeur à courroie métallique	1*
Manuel de l'utilisateur	1*
Trousse d'empilage optionnelle : 1 pour les unités à empilage double 2 pour les unités à empilage triple	1,2*
Commande à distance optionnelle (affichage et interface opérateur)	1
Câbles de la commande à distance optionnelle	1*
Fausse façade optionnelle	1

REMARQUE: Article non montré.*
*** Peut être expédié monté*



Installation

Emplacement et Ventilation du Four

EMPLACEMENT

Un emplacement et une installation bien planifiés du four permettront une utilisation commode et une performance satisfaisante à long terme.

Maintenez les aires de dégagement suivantes entre le four et toute construction combustible et incombustible.

- Côté gauche du corps principal du four / boîte de commandes – 15.2 cm (6 po)
- Arrière du corps principal du four – 0 cm (0 po)

Maintenez les aires de dégagements suivantes pour l'entretien

- Côté gauche du corps principal du four – 97 cm (38 po)
- Arrière du corps principal du four – 71 cm (28 po)

REMARQUE: L'entretien des modèles alimentés au gaz peut généralement se faire à l'intérieur des limites offertes par l'encastrement des tuyaux. Si le four doit être déplacé plus loin du mur, fermez et débranchez d'abord l'alimentation en gaz du four avant de retirer la bride. Rebranchez la bride après avoir replacé le four dans sa position normale.

Il est essentiel de maintenir une alimentation d'air suffisante dans le four pour assurer une combustion de même qu'une ventilation adéquates.

- Placez le four à l'abri des courants d'air.
- Ne laissez aucun combustible, tel que du papier, du carton, des liquides inflammables ou des solvants, à proximité du four.
- Ne pas placer le four sur un muret ni le sceller contre un mur. Ceci restreindrait le flux d'air au four et empêcherait la bonne ventilation des moteurs de soufflantes. Il faut corriger un tel agencement pour empêcher que le four ne se trouve endommagé de façon permanente.

VENTILATION

Un système de ventilation mécanique est requis pour évacuer la chaleur excessive et les vapeurs de cuisson. Les modèles au gaz requièrent également un système de ventilation pour évacuer les vapeurs issues de la combustion du gaz. On n'insistera jamais assez sur l'importance d'un système de ventilation bien conçu et bien installé.

Les informations qui suivent constituent des recommandations et des directives générales pour assurer une bonne ventilation. Votre installation particulière peut exiger les services d'un ingénieur ou d'un conseiller en ventilation.

La hotte de ventilation doit fonctionner en accord avec le système de chauffage, de ventilation et de climatisation (CVCA) de l'édifice. La conduite d'échappement de la hotte et celle de l'alimentation en air doivent avoir la taille appropriée. L'alimentation en air doit être fournie soit par le système de la hotte, soit par le système CVCA de l'édifice, afin de prévenir toute pression négative dans la région du four. L'alimentation en air devrait remplacer approximativement 80% du flux d'air qui s'échappe par la hotte. Vous pouvez utiliser le tableau ci-dessous comme repère, mais les valeurs correctes du flux d'air dépendent de la conception de la hotte, de la quantité du flux d'air autour du four et du courant d'air qui entre et sort de la cuisine ou de l'aire du four (dans le cas des installations existantes).

SIMPLE	DOUBLE	TRIPLE
Volume d'échappement – M3/min (CFM)		
14-17 (400-500)	23-28 (800-1000)	34-43 (1200-1500)
Alimentation requise – M3/min (CFM)		
12-14 (320-400)	18-23 (640-800)	27-34 (960-1200)

Idéalement, l'alimentation en air devrait être fournie par le système CVCA de l'édifice ou, alternativement, par la hotte dotée d'une unité de tempérage en ligne. L'air non tempéré, arrivant directement de l'extérieur de l'édifice vers la cuisine ou vers la région du four, peut être utilisé comme source d'alimentation, mais la conception du système doit pouvoir pallier à d'éventuels inconvénients opérationnels ou environnementaux.

Emplacement et Ventilation du Four

REMARQUE:En aucun cas l'alimentation en air ne doit souffler dans ou près des ouvertures de la chambre de cuisson, car cela nuirait à la constance de la cuisson et à la fiabilité du four.

La hotte du four doit entièrement couvrir l'équipement en plus de le dépasser d'au moins 15 cm (6 po) sur tous les côtés non contigus à un mur. Certaines juridictions permettent peut-être de ne couvrir que la chambre de cuisson 91.4cm (36po) et d'ajouter une hotte de 6 pi. La distance entre le four et le rebord inférieur ne doit pas excéder 2,1 m (7 pi). Voir la Figure 3.

Installations aux États-Unis et au Canada

En l'absence de codes locaux, reportez-vous au code national sur la ventilation intitulé : *Normes pour l'installation d'équipements et l'évacuation des vapeurs de graisse et de fumés causées par les équipement de cuisson commerciale, dernière édition de la NFPA-96 (Association nationale de protection contre les incendies*).

Installations des appareils exportés et l'Australie

L'installation doit suivre les normes locales et nationales. Les codes d'installation et/ou les exigences peuvent varier d'une localité à l'autre. Si vous avez des questions portant sur l'installation et/ou l'utilisation adéquate de votre four Blodgett, veuillez contacter votre distributeur local. Si aucun distributeur local n'est situé dans votre localité, veuillez appeler Blodgett Oven Company au 0011-802-860-3700.



MISE EN GARDE:

La mauvaise ventilation du four peut constituer un risque pour la santé de l'opérateur, causer des problèmes de fonctionnement, nuire à la cuisson et même endommager l'équipement.

Les dommages causés directement par une mauvaise ventilation ne sont pas couverts par la garantie du fabricant.

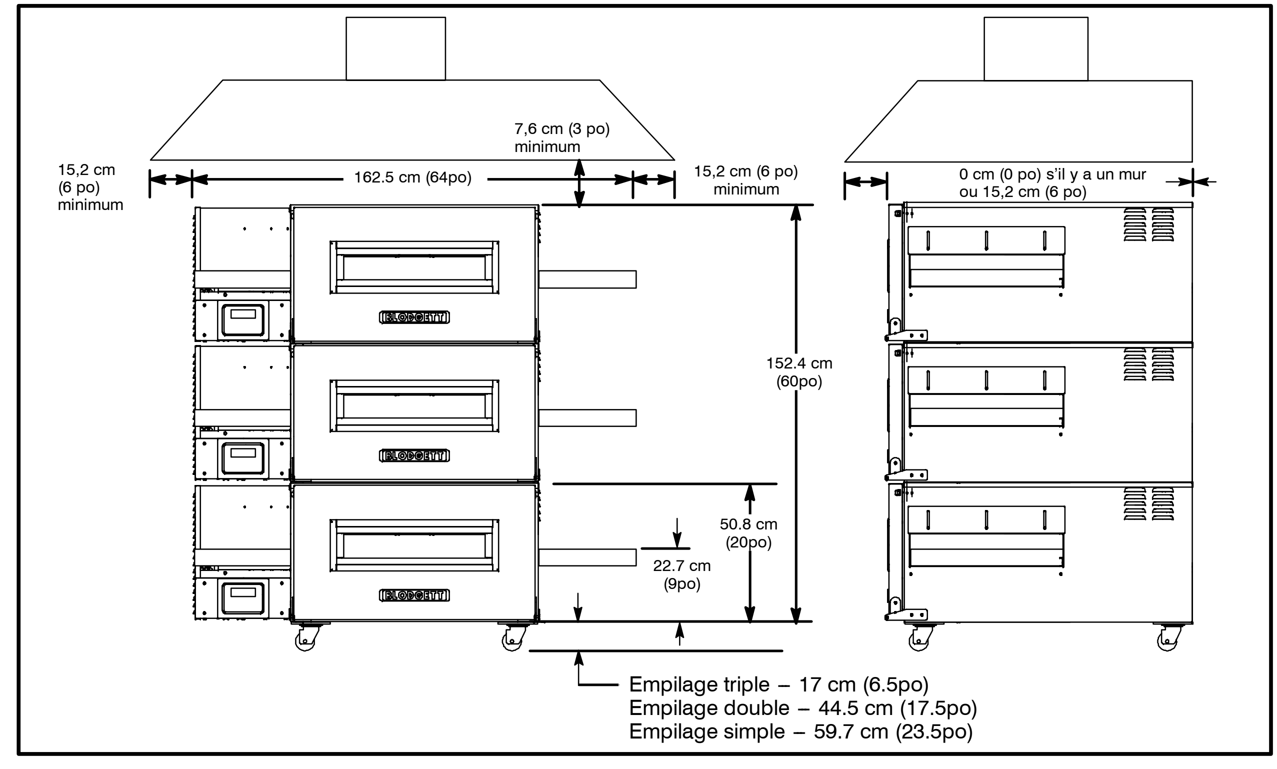


Figure 3



Installation

Montage du Four

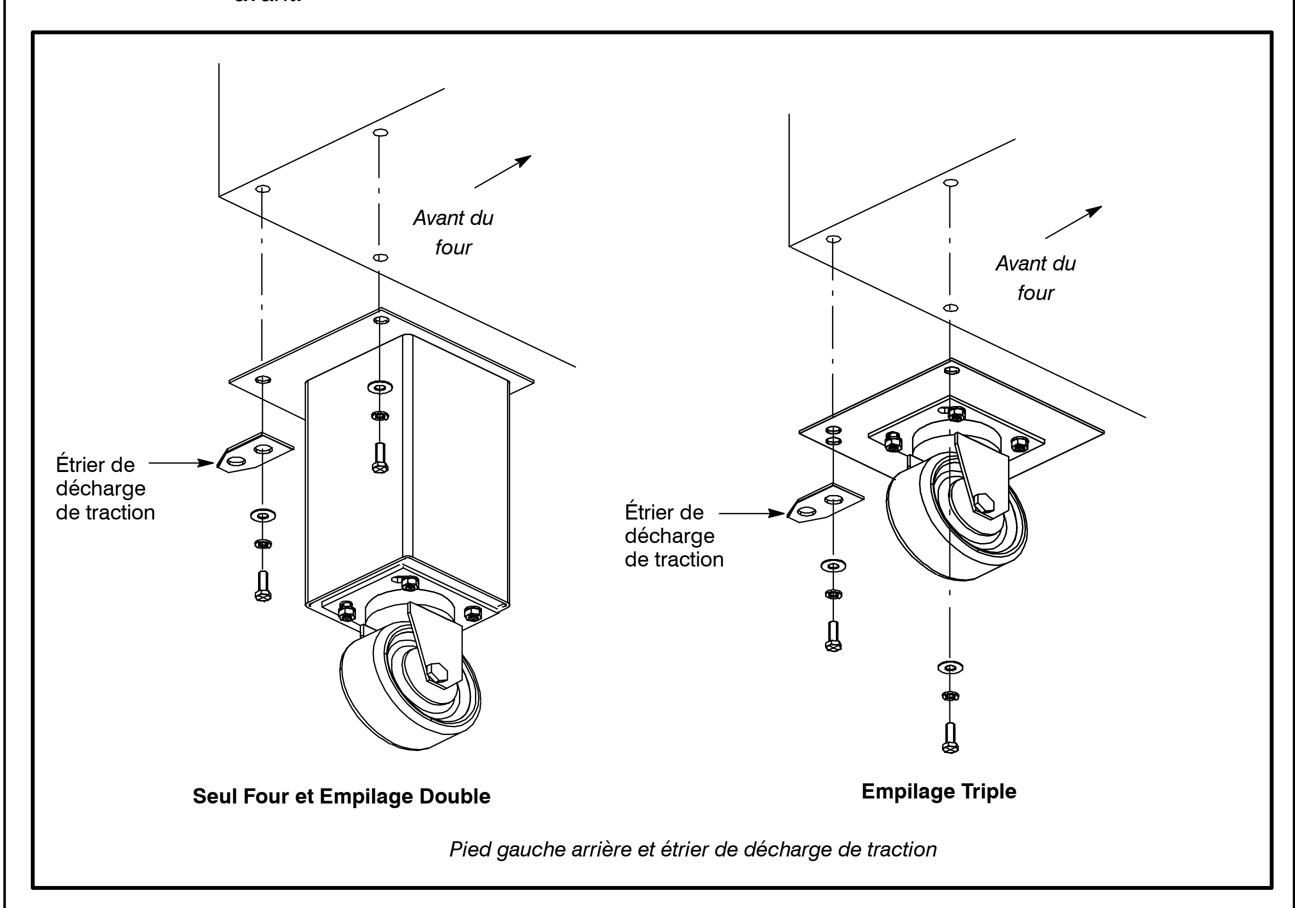
SUPPORTS DU FOUR

1. Boulonnez les montages de pieds/roulettes avec des boulons de 3/8-16 à tête hexagonale, des rondelles de frein et des rondelles.

   Pour les modèles au gaz, attachez l'étrier de retenue au pied gauche arrière, comme le montre la Figure 4.

   REMARQUE: Installez les roulettes à verrouillage à l'avant du four. L'avant du four comprend la porte d'accès avant.

2. Utilisez plusieurs personnes pour enlever avec précaution le four de la palette et l'installer sur les roulettes.
3. Appliquez les freins des roulettes avant.



Pied gauche arrière et étrier de décharge de traction

Figure 4

Montage du Four

EMPILAGE DES FOURS (le cas échéant)

1. Installez les supports sur l'unité du bas tel que décrit.
2. Utilisez plusieurs personnes pour enlever avec précaution le four de la palette et l'installer sur les roulettes.
3. Appliquez les freins des roulettes avant.
4. Couchez le four sur le dos. Placez les goujons d'alignement du four dans les écrous du dessous du four supérieur. L'extrémité pointue du goujon s'insère dans les rails d'empilage et dans les trous au haut du four inférieur.
5. Couchez les rails d'empilage sur le dessus du four inférieur. Les trous des rails doivent être centrés sur les trous du four.
6. Dans le cas d'un four à ordinateur intégré, montez chaque support d'écran thermique sur le dessous du tunnel de commande du four supérieur en plaçant l'extrémité ouverte de façon à ce qu'elle fasse face à l'extérieur.
7. Fixez l'entretoise d'empilage de la boîte de commandes en place comme suit :
   a.) Placez l'entretoise d'empilage de la boîte de commande sur le dessus de la boîte de commande du four inférieur.
   b.) Desserrez les deux vis qui se trouve au haut de l'arrière de la boîte de commande du four inférieur.
   c.) Glissez la garniture d'empilage sur les vis desserrées. Serrez les vis.
   d.) Fixez la garniture d'empilage sur le côté de l'entretoise d'empilage à l'aide des vis fournies.
8. Faites appel à plusieurs personnes pour placer le four supérieur avec soin sur le dessus du four inférieur. Alignez les goujons d'alignement sur les trous du dessus du four inférieur.
9. Dans le cas d'un four à ordinateur intégré, glissez l'écran thermique avant dans le support d'écran thermique.

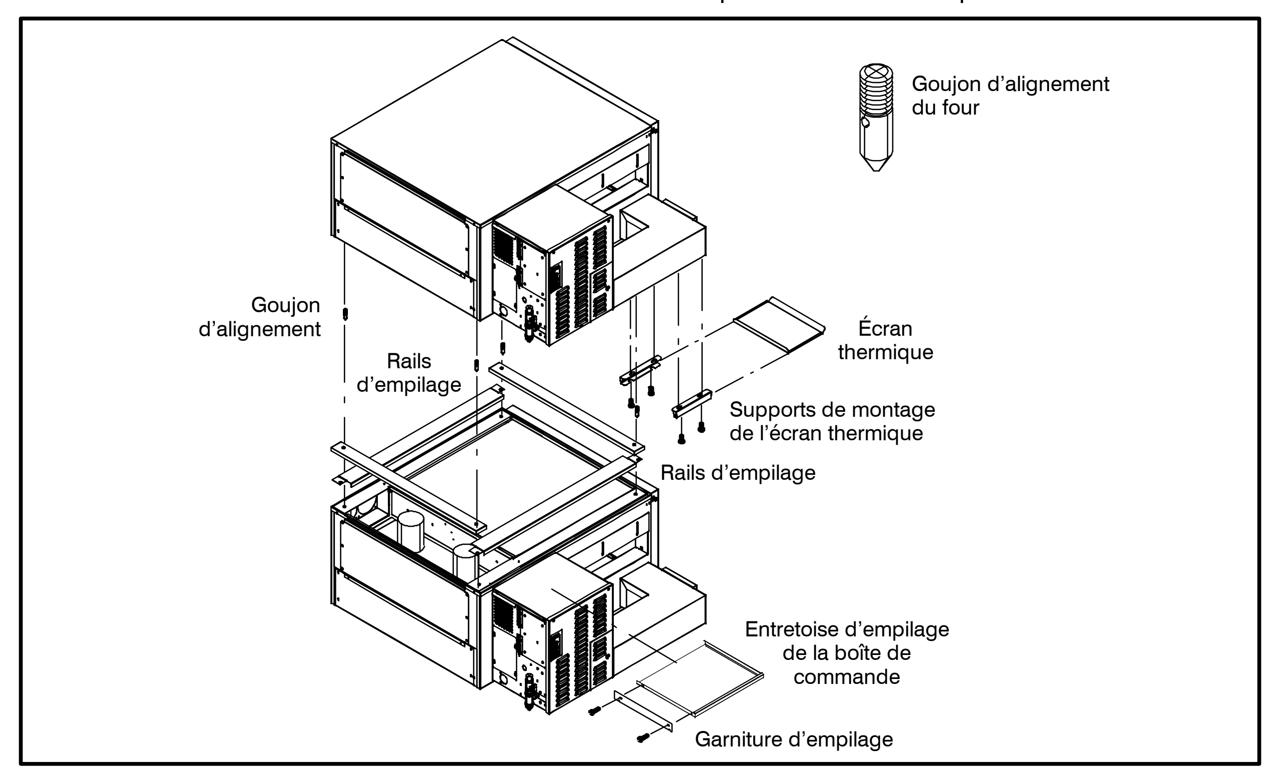


Figure 5



Montage du Four

SENS DE LA COURROIE DU CONVOYEUR

Le trajet de la courroie du convoyeur est réglé en usine pour fonctionner soit de la gauche vers la droite, soit de la droite vers la gauche. Pour en modifier le sens, vous devez modifier comme suit la polarité du moteur d'entraînement, retirer la courroie du convoyeur pour l'inverser et ainsi éviter de l'endommager. Reportez-vous à la pagee 44 pour les instructions sur l'installation de la courroie.

Pour inverser la polarité :

1. Le four étant froid, DÉBRANCHEZ LE CORDON D'ALIMENTATION DU FOUR. Dévissez le couvercle d'accès de la boîte électrique.
2. Faites basculer le commutateur DIP marqué DIR1 sur SW4 (commutateur 4) sur la carte d'interface. Voir la Figure 6.

   REMARQUE: La carte d'interface se trouve au haut de la surface arrière de la boîte électrique.

Vue A
SW4
ENB 2
DIR 2
ENB 1
DIR 1
Pressostat des ventilateurs de circulation
Relais de ventilateur 2
Relais de ventilateur 1
Relais de chaleur
Commutateur 4
(Voir la vue A)
Carte d'interface

Figure 6

Montage du Four

SUPPORT DE LA COURROIE DU CONVOYEUR

REMARQUE: Le support de la courroie du convoyeur est posé en usine sur certains fours.

1. Faites glisser la crémaillère du convoyeur côté entraînement dans les guides de crémaillère du convoyeur.

   REMARQUE: La poulie de la crémaillère du convoyeur doit être à l'intérieur de la boîte électrique une fois poussée dans le four. Reportez-vous à la vue A.

2. Posez la courroie d'entraînement autour de la poulie du moteur d'entraînement et la poulie sur la crémaillère du convoyeur. Tirez la crémaillère vers l'avant pour serrer la courroie.
3. Fixez le convoyeur en place à l'aide du goujon de guidage à ressort. Reportez-vous à la vue A.
4. Faites glisser la crémaillère du côté libre dans les guides de crémaillère du convoyeur jusqu'à ce qu'elle touche la crémaillère du côté entraînement.

REMARQUE: Si le trou de montage ne peut pas être aligné correctement ou si la courroie est trop lâche, le moteur d'entraînement doit être repositionné.

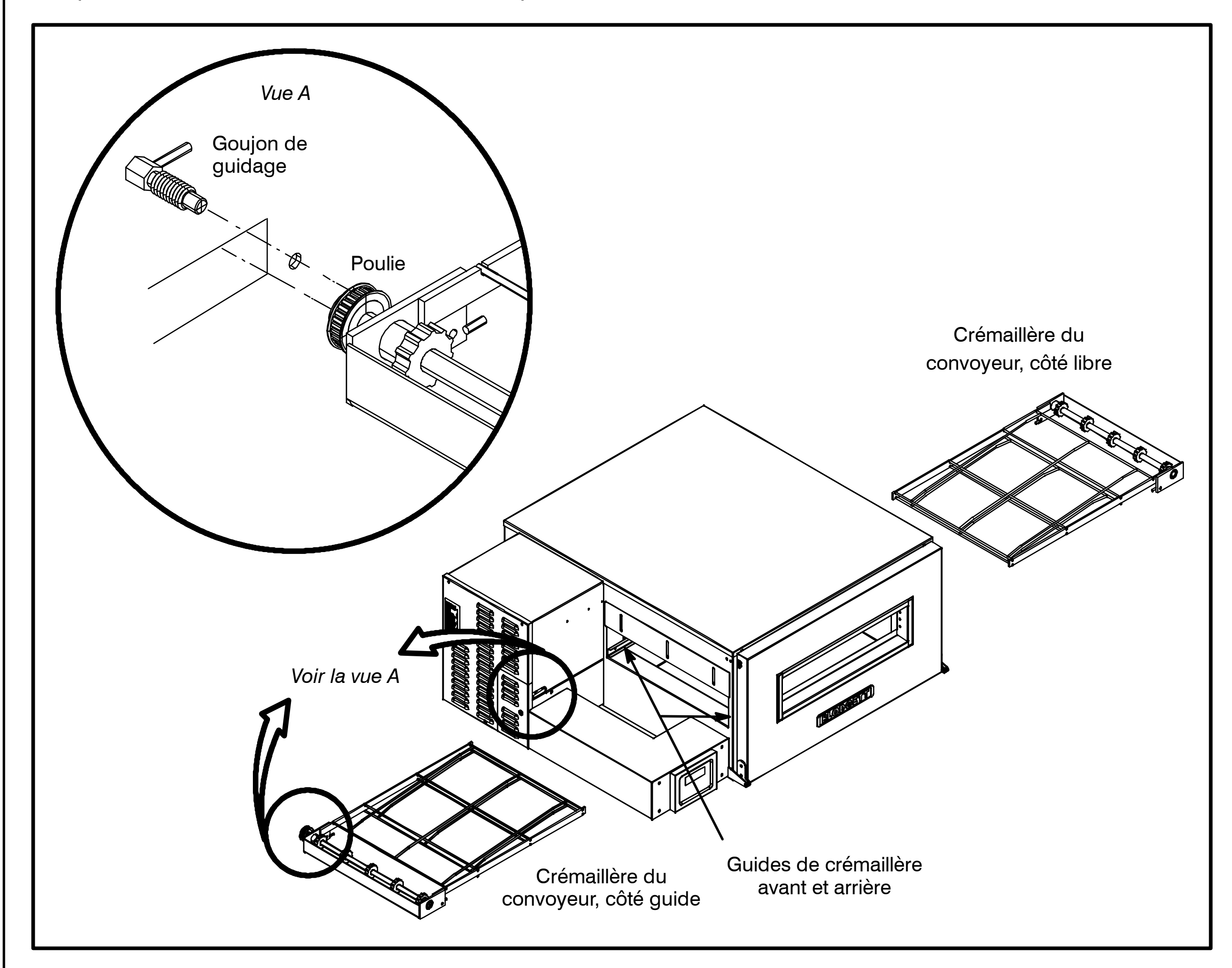


Figure 7



Installation

Montage du Four

COURROIE DU CONVOYEUR

REMARQUE: La courroie du convoyeur est posée en usine sur certains fours.

REMARQUE: Les directives qui suivent sont écrites pour un trajet de la gauche vers la droite. Pour un trajet de la droite vers la gauche, rentrez la courroie à partir du côté gauche du four. Les deux extrémités se rencontreront du côté droit du four.

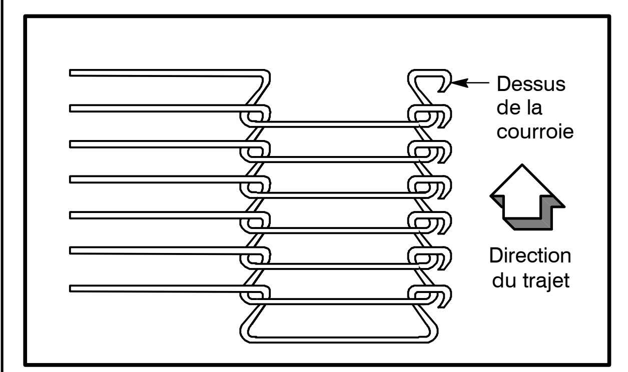


Figure 8

1. Rentrez la courroie du convoyeur à partir du côté droit du four. La courroie a des boucles aux deux extrémités. Ces boucles doivent voyager à rebours sur la crémaillère du convoyeur pour éviter tout dommage. Voir la Figure 9 pour la bonne orientation de la courroie.

   Poussez la courroie à travers le filetage de la crémaillère du convoyeur entre les tiges guides du dessus et du dessous. Arrêtez lorsqu'environ 31 cm (12 po) de la courroie pend du côté gauche.
2. Rentrez la courroie autour des roues dentées, sur la crémaillère de gauche.
3. Prenez la portion restante de la courroie, bouclez-la autour des roues dentées de la crémaillère de droite.
4. Poussez le reste de la courroie à travers le four et au-dessus des crémaillères.
5. Chaque extrémité de la courroie devrait rencontrer l'autre à environ 15 cm (6 po) au-delà de l'extrémité de la crémaillère gauche.

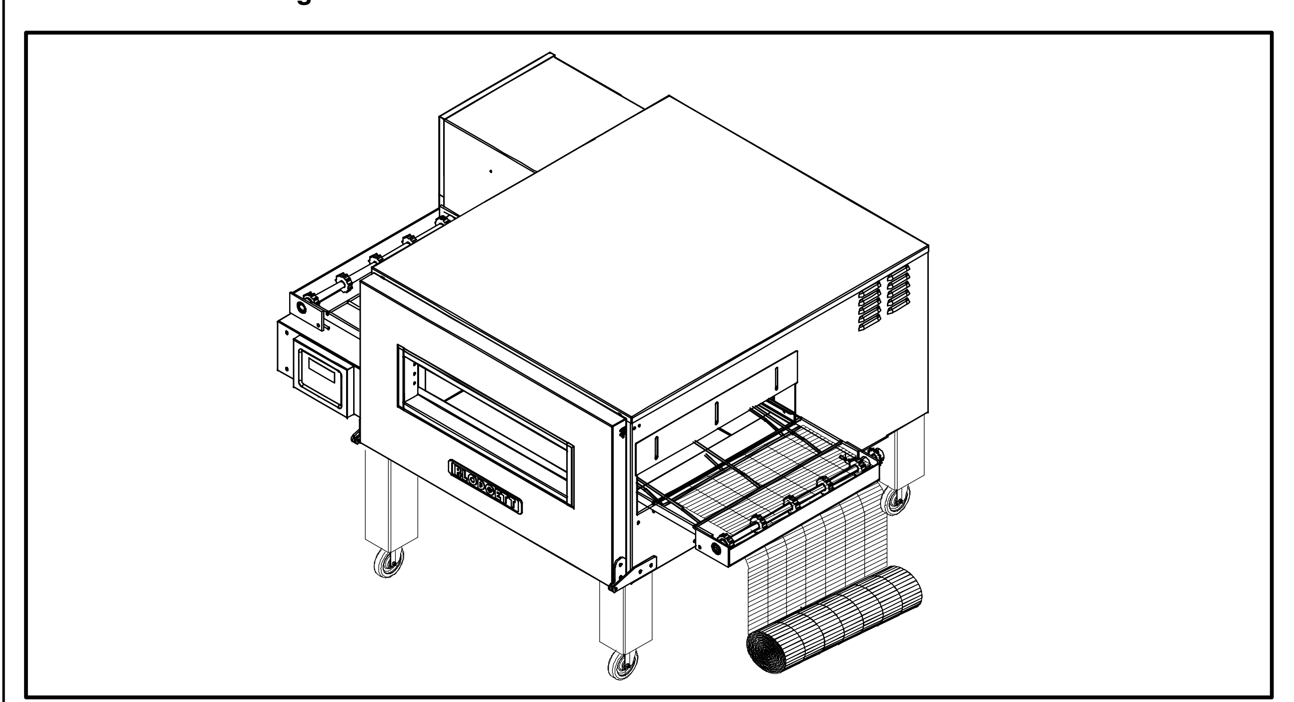


Figure 9

Montage du Four

6. Installer les chaînons de raccord intérieurs. Voir la Figure 10.

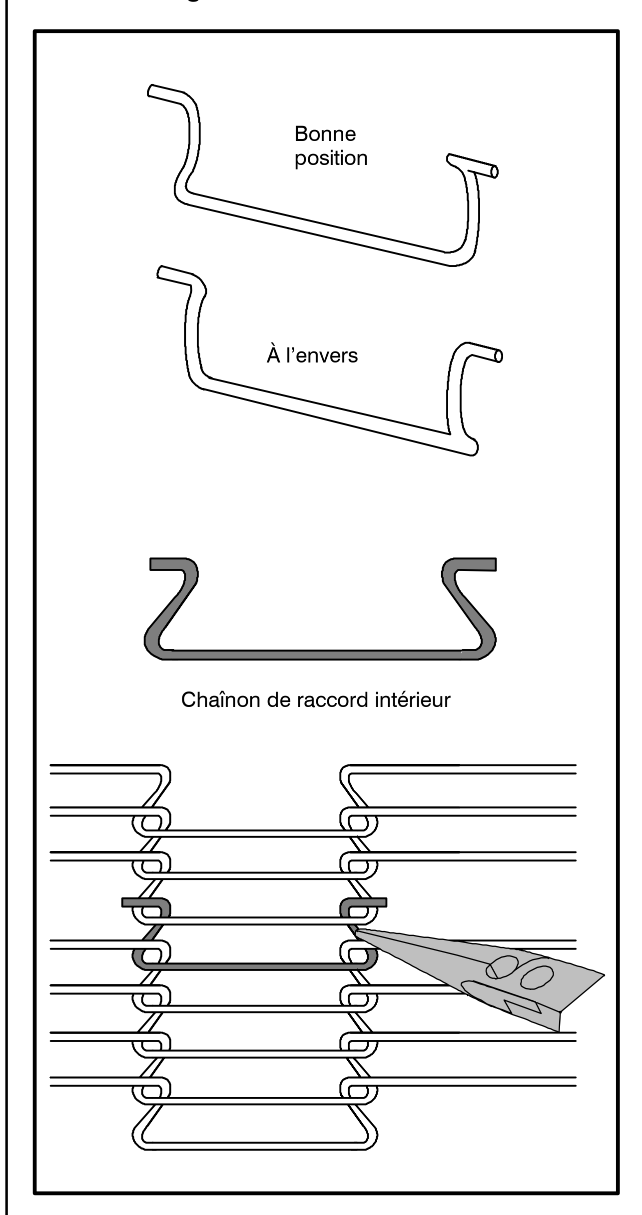


Figure 10

7. nstallez les chaînons de raccord extérieurs. Voir la Figure 11

REMARQUE:Vous pouvez utiliser le câble à courroie supplémentaire pour fabriquer de nouveaux chaînons de raccord si les originaux sont perdus ou endommagés.

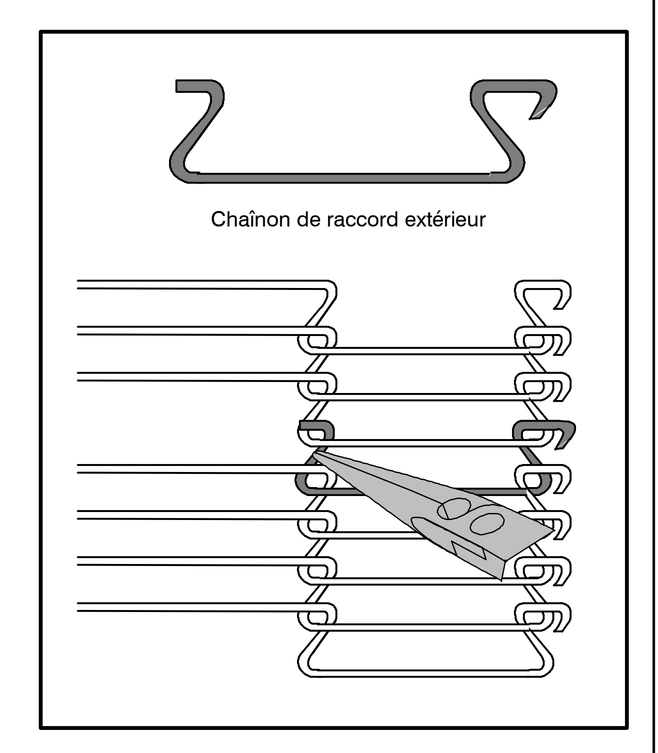


Figure 11



Installation

Montage du Four

TENSIONNEUR DE LA COURROIE DE CONVOYEUR

REMARQUE: Chaque tensionneur s'installe entre le côté libre du convoyeur (le côté opposé au côté guide) et le support situé sous chaque cornière du convoyeur.

1. Le tensionneur de courroie contient un ressort pour ajuster la longueur. Compressez le ressort pour raccourcir la longueur du tensionneur de courroie.
2. Insérez le goujon à l'extrémité du tensionneur dans le trou du support sous chaque cornière du convoyeur.
3. Étendez le tensionneur pour engager le goujon situé sur la crémaillère du convoyeur.

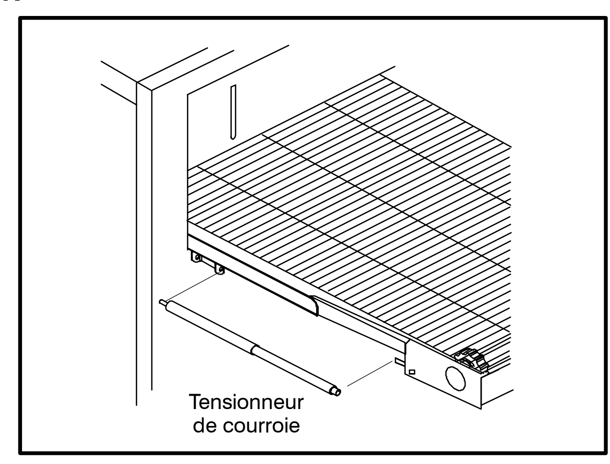


Figure 12

RAMASSE-MIETTES

1. À partir de l'avant, glissez le côté guide du ramasse-miettes sous la crémaillère du convoyeur. L'encoche du ramasse-miettes doit s'aligner avec l'arbre d'entraînement.
2. Lorsque l'encoche est bien alignée avec l'arbre d'entraînement, poussez le ramasse-miettes dans la chambre de cuisson. Accrochez l'extrémité du ramasse-miettes à l'extrémité de la crémaillère du convoyeur.
3. Glissez le côté libre du ramasse-miettes sous l'extrémité de la crémaillère du convoyeur.
4. Glissez la barre d'arrêt des produits sur l'extrémité du côté libre du ramasse-miettes.

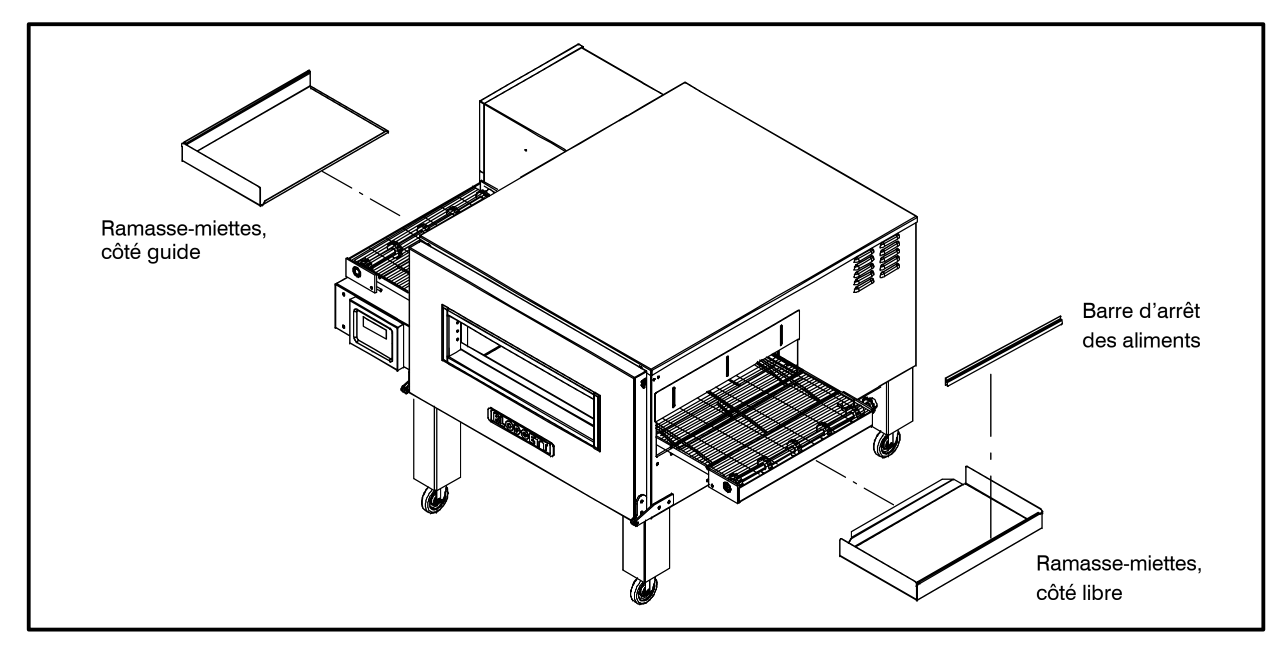


Figure 13

CONTRÔLE À DISTANCE PAR ORDINATEUR (EN OPTION)

1. Enlevez les quatre vis et démontez l'ensemble de support de montage du boîtier à distance.
2. Utilisez le support de montage comme matrice pour marquer les positions où vous installerez les boulons de montage dans le mur.

   REMARQUE: Le vis de montage ne sont pas fournies. Vous pouvez utiliser des boulons d'un diamètre allant jusqu'à 1/4 po. Le type de boulon dépendra du type de mur.
3. Fixez le support de montage sur le mur.
4. Faite glisser le boîtier à distance sur les supports de montage. Les trous situés sur les côtés du boîtier doivent être alignés avec ceux des côtés des supports. Le câble de contrôle s'aligne avec la grande encoche du support de montage.
5. Fixez le boîtier aux supports de montage au moyen des vis enlevées durant l'étape 1.
6. Assurez vous que l'opérateur de contrôle est bien dans le boîtier et le support.

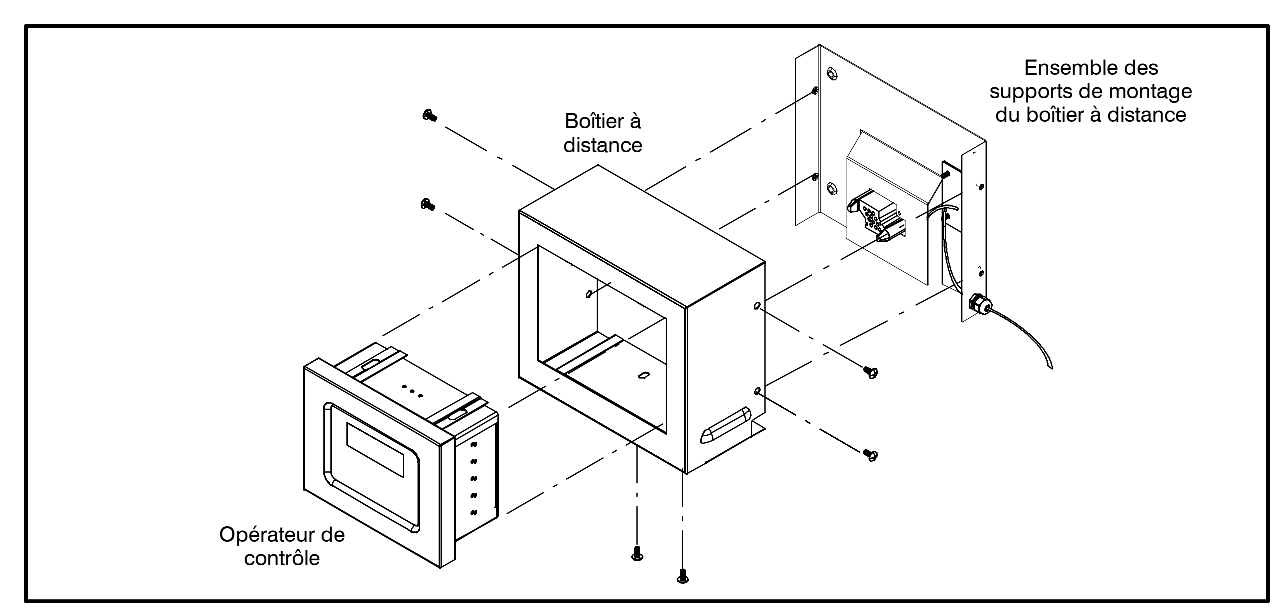


Figure 14



Installation

Montage du Four

CHEMINÉE/COUVERT D'ÉVENT (EN OPTION)

D'un Seul Four

1. Attachez le couvercle de l'évent aux trous situés au bas des louvres, à l'extrémité libre du four.
2. Attachez un crochet à cheminée aux trous situés sur le dessus des louvres, à l'extrémité libre du four.
3. Glissez le couvert de l'évent vers le bas sur les crochets. La partie fermée doit être en bas.

Empilage Double et Triple

1. Attachez un crochet à cheminée aux trous situés au haut des louvres, à l'extrémité libre des fours supérieur et inférieur.
2. Glissez la cheminée vers le bas sur les crochets. La partie fermée doit être en bas.

Figure 15

Branchement des Sources d'Alimentation – Normes et Codes

LES INSTRUCTIONS PORTANT SUR L'INSTALLATION ET CONTENUES DANS CE DOCUMENT, S'ADRESSENT UNIQUEMENT AU PERSONNEL D'INSTALLATION ET DE SERVICE QUALIFIÉ. TOUTE INSTALLATION OU SERVICE EFFECTUÉ PAR DU PERSONNEL NON QUALIFIÉ PEUT CAUSER DES DOMMAGES AU FOUR ET/OU DES BLESSURES À L'OPÉRATEUR.

Le personnel qualifié est constitué d'individus, de firmes, d'entreprises ou de corporations qui, soit en personne, soit par l'entremise de représentants ont la responsabilité de :

- l'installation ou du remplacement des conduites de gaz, de même que la connexion, l'installation, la réparation ou le service de l'équipement;
- l'installation du câblage électrique à partir du compteur électrique, de la boîte de commande principale ou de la sortie de commodité vers l'appareil électrique.

Le personnel qualifié pour l'installation doit avoir de l'expérience dans ce genre de travail, connaître toutes les précautions à prendre et se plier à toutes les normes et à tous les règlements en vigueur dans le national et la localité.

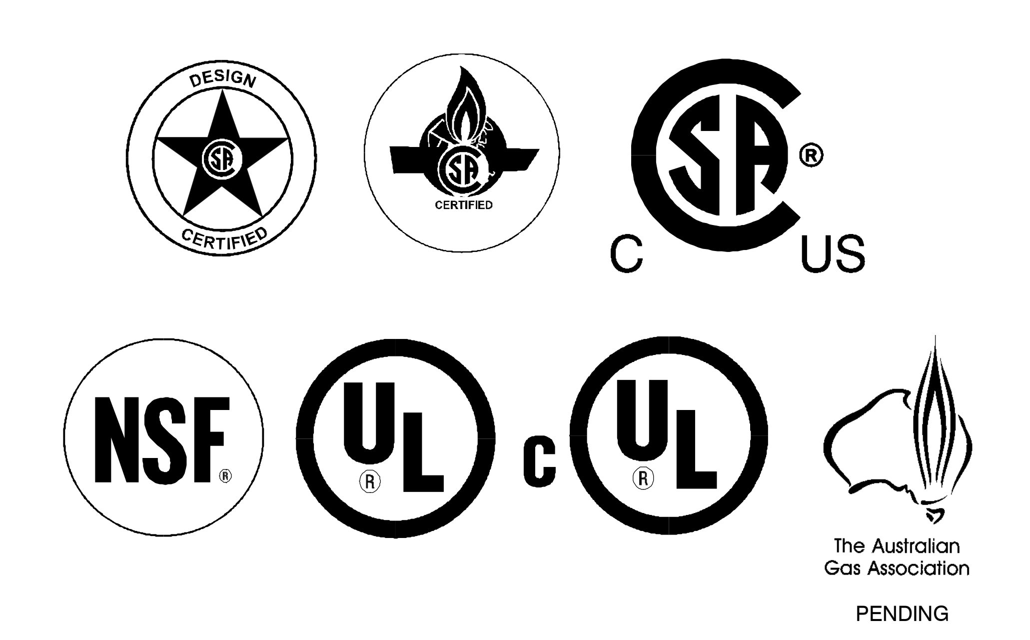
Installations aux États-Unis et au Canada

Les branchements de gaz doivent être en accord avec les codes locaux, ou en l'absence de codes locaux, avec *le Code National du Gaz de Chauffage, ANSI Z223.1 le Code d'Installation du Gaz Naturel CAN/CGA-B149.1* ou le *Code d'Installation du Propane CAN/CGA-B149.2* si applicable.

Tous les fours installés doivent être pourvus d'une prise à la terre répondant aux normes locales ou, en l'absence de tels codes, répondant aux normes du *Code Électrique National (National Electrical Code), ANSI/NFPA 70–Dernière édition et/or Code Électrique Canadien CSA C22.2* si applicable.

Installations des appareils exportés et l'Australie

L'installation doit suivre les normes locales et nationales. Les codes d'installation et/ou les exigences peuvent varier d'une localité à l'autre. Si vous avez des questions portant sur l'installation et/ou l'utilisation adéquate de votre four Blodgett, veuillez contacter votre distributeur local. Si aucun distributeur local n'est situé dans votre localité, veuillez appeler Blodgett Oven Company au 0011-802-860-3700.





Installation

Branchement du Gaz

CONDUITES DE GAZ

Une source adéquate d'alimentation en gaz est essentielle pour obtenir une performance maximale du four. La taille des conduites doit permettre une alimentation en gaz suffisante pour répondre à la demande maximale de tous les appareils branchés sur la conduite, sans causer une perte de pression.

Exemple :

REMARQUE: Les valeurs en BTU de l'exemple qui suit sont calculées pour le gaz naturel.

Vous achetez un four à convoyeur SG2136G pour l'ajouter à votre ligne de cuisson.

1. Additionnez les valeurs en BTU de vos appareils actuels.

Friteuse Pitco	120,000 BTU
Poêle à six brûleurs	60,000 BTU
Four à pont	50,000 BTU
Total	230,000 BTU

2. Ajoutez à ce total la valeur en BTU du nouveau four.

Total précédent	230,000 BTU
SG2136G	60,000 BTU
Nouveau total	290,000 BTU

3. Mesurez la distance entre le compteur à gaz et la conduite pour la cuisson *. C'est la longueur de la conduite. Supposons que la conduite mesure 9,14 m (30 pi) de long et qu'elle a un diamètre de 2,54 cm (1 po).
4. Utilisez la table appropriée pour déterminer la capacité totale de vos conduites actuelles.

   La capacité totale pour cet exemple est de 375,000 BTU. Comme la capacité totale de gaz requise est de 290,000 BTU, donc inférieure à 375,000 BTU, les conduites de gaz actuelles suffisent et n'auront pas à être augmentées.

*REMARQUE: * Les capacités en BTU fournies dans ces tables s'appliquent uniquement à des conduites en ligne droite. Un coude ou des raccords réduisent la capacité du conduit. Si vous avez des questions, contactez votre fournisseur de gaz local.*

GAZ NATUREL
Capacité maximale du conduit en acier par pied cube de gaz à l'heure
(1 pi3/h ≈ 1 000 BTU/h)
(Baisse de pression de 0,5 po W.C.)

Longueur du tuyau (pi)	Taille nominale, en pouces				
	3/4"	1"	1-1/4"	1-1/2"	2"
10	360	680	1400	2100	3950
20	250	465	950	1460	2750
30	200	375	770	1180	2200
40	170	320	660	990	1900
50	151	285	580	900	1680
60	138	260	530	810	1520
70	125	240	490	750	1400
80	118	220	460	690	1300
90	110	205	430	650	1220
100	103	195	400	620	1150

Tiré du National Fuel Gas Code, section 10, tableau 10 – 2

Gaz propane liquide
Capacité maximale des conduits en milliers de BTU/h de gaz propane non dilué à 11 po W.C.
(Baisse de pression de 0,5 po W.C)

Longueur du tuyau (pi)	Taille nominale, en pouces		
	3/4"	1"	1-1/2"
10	608	1146	3525
20	418	788	2423
30	336	632	1946
40	287	541	1665
50	255	480	1476
60	231	435	1337
70	215	404	1241
80	198	372	1144
90	187	351	1079
100	175	330	1014

Tiré du National Fuel Gas Code, section 10, tableau 10 – 15

TEST ET RÉGULATION DE LA PRESSION

Les fours SG2136G ont un débit nominal de 60,000 BTU/h (17.6 kWh) (63 MJ/Hr.). Chaque four est réglé en usine pour fonctionner avec le type de gaz spécifié sur la plaque signalétique fixée au côté gauche du contrôle de l'opérateur.

Chaque four est équipé d'un détendeur pour maintenir la pression de gaz au niveau voulu. **Le détendeur est essentiel au bon fonctionnement du four et ne doit pas être retiré.** Il est préréglé pour assurer une pression au four de 3,5 pouces de colonne d'eau (0,87 kPa) pour le gaz naturel et de 10,0 pouces de colonne d'eau (2,50 kPa) pour le propane lorsque la flamme est allumée. Le détendeur fait partie du robinet de gaz qui se trouve à l'avant des électrovannes.

N'INSTALLEZ PAS DE RÉGULATEUR SUPPLÉMENTAIRE AU BRANCHEMENT DU GAZ À MOINS QUE L'ALIMENTATION N'EXCÈDE LE MAXIMUM.

REMARQUE: La pression maximale d'alimentation en gaz vers le four est de 2,61 kPa (10,5 po W.C.) pour le gaz naturel et à 3,24 kPa (13 po W.C.) pour le gaz propane. La pression minimale d'alimentation vers le four est de 1,12 kPa (4,5 po W.C.) pour le gaz naturel et à 2,74 kPa (11 po W.C.) le gaz propane.

L'installation doit respecter les exigences des codes locaux ou, en l'absence de tels codes, les exigences du *Code Électrique National (National Electrical Code), ANSI/NFPA 70 – Dernière édition et/or Code Électrique Canadien CSA C22.2* si applicable.

Le four et sa soupape individuelle de fermeture doivent être débranchés du système de conduites d'alimentation en gaz lors de tout test sur la pression du système, quand ces tests de pression excèdent 3,45 kPa (1/2 psi).

Le four doit être isolé du système de conduites d'alimentation en gaz, en fermant sa soupape manuelle de fermeture individuelle, lors de tout test sur la pression du système, quand ces tests de pression excèdent 3,45 kPa (1/2 psi).

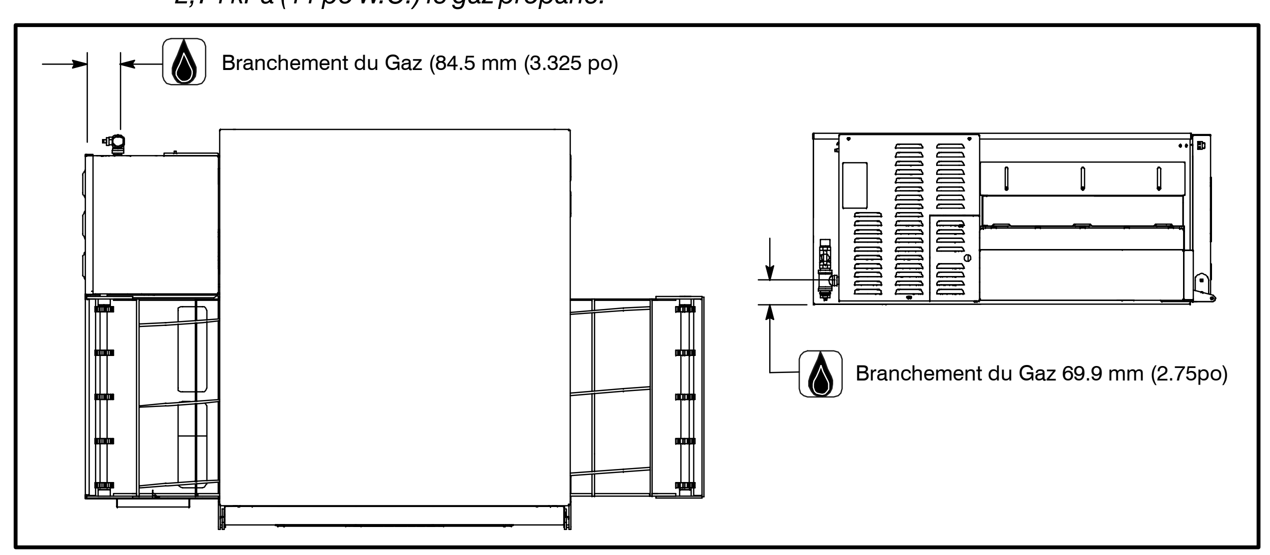


Figure 16

Branchement du Gaz

BRIDAGE DU TUYAU DE GAZ

Si le four est monté sur des roulettes, on doit utiliser un connecteur commercial flexible d'un diamètre interne minimum de 1,9 cm (3/4 po) en conjonction avec un dispositif à débranchement rapide.

La bride de gaz (un câble de forte épaisseur) fournie avec le four doit être utilisée pour limiter le mouvement de l'unité, afin qu'aucune pression ne soit exercée sur le connecteur flexible. Identifiez la bride comme suit :

- Attachez le support de bridage au côté arrière gauche du support du four. Voir la page 40 pour l'installation du support de bridage.
- Le bridage doit être suffisamment court pour prévenir toute pression sur le connecteur. Voir la Figure 17 vue A, pour les détails sur l'ajustement de la longueur.
- Lorsque le bridage est pleinement étiré, on doit pouvoir installer et brancher facilement le connecteur.

L'extrémité permanente de la bride doit être attachée sans endommager l'édifice. NE PAS attacher la bride à la conduite de gaz ou à la conduite électrique ! Utilisez des boulons d'ancrage dans les blocs de ciment ou de béton. Pour les murs en bois, vissez des vis tire-fond dans les poteaux d'ossature murale.



MISE EN GARDE!!

Si, pour quelque raison que ce soit, la bride est débranchée, elle doit être rebranchée lorsque le four est replacé dans sa position initiale.

Installations aux États-Unis et au Canada

Le connecteur doit être conforme aux *Normes des connecteurs pour les appareils mobiles ANSI Z21.69 ou Connecteurs pour appareils mobiles au gaz CAN/CGA−6.16 et le dispositif à déconnexion rapide doit être conforme aux Normes pour dispositifs à débranchement rapide utilisés pour le gaz et le carburant ANSI Z21.41 ou Dispositifs à débranchement rapide utilisés pour le gaz et le carburant CAN 1−6−9.* Des mesures adéquates doivent être prises pour limiter le mouvement de l'appareil sans avoir recours à la connexion et au dispositif de débranchement rapide ou aux conduites qui lui sont associées.

Un collecteur de condensats doit être utilisé à chaque appareil. Reportez−vous à la norme *NFPA54/ANSI Z223.1 – dernière édition* (National Fuel Gas Code – code du gaz national) pour la méthode de pose appropriée.

Installations des appareils exportés et l'Australie

La bride et le dispositif de branchement rapide doivent être conformes aux normes locales et nationales. Les codes d'installation et/ou les exigences peuvent varier d'une localité à l'autre. Si vous avez des questions portant sur l'installation et/ou l'utilisation adéquate de votre four Blodgett, veuillez contacter votre distributeur local. Si aucun distributeur local n'est situé dans votre localité, veuillez appeler Blodgett Oven Company au 0011-802-860-3700.

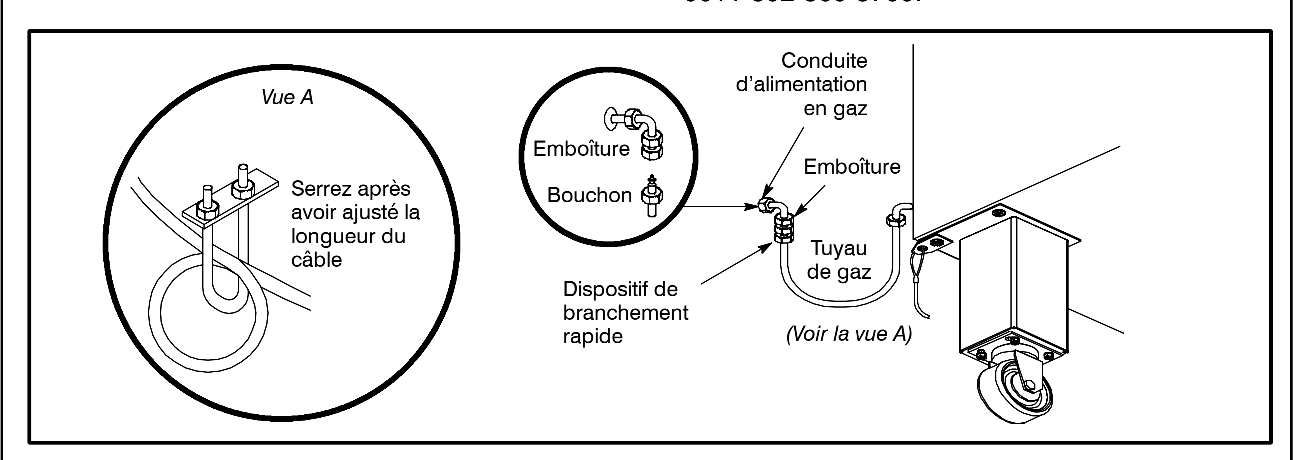


Figure 17

Branchement à l'Alimentation Électrique

Avant d'effectuer des branchements électriques sur cet appareil, vérifiez si la source d'alimentation est adéquate du point de vue du voltage, de l'ampérage et des exigences de phase indiquées sur la plaque signalétique.

Un schéma de câblage accompagne ce manuel et est également attaché à l'arrière du four.

SG2136G

Installations aux États-Unis et au Canada

Le SG2136G nécessite un service électrique de 5 amp, 60HZ, 1F, 208-240 Vc.a., à 3 fils consistant en L1, L2 et terre. Utiliser du fil pour 75°C d'un calibre conforme aux codes électriques nationaux et locaux.

AUCUN appareil monophasé ne doit être raccordé à la phase "haute" d'un circuit triphasé. La phase "haute" se réfère à un potentiel de 240 volts entre un "élément" et le neutre. Les deux "éléments" restants auront un potentiel de 120 volts entre chaque phase et le neutre.

Installations des appareils exportés et l'Australie

Le SG2136G nécessite un service électrique de 5 amp, 50/60HZ (voir la plaque signalétique), 1F, 208-240Vc.a., à 3 fils consistant en L1, neutre (ou L2) et terre. Utiliser du fil pour 75°C d'un calibre conforme aux codes électriques nationaux et locaux.

SG2136E

Installations aux États-Unis et au Canada

Les fours SG2136E sont disponibles en 1F ou 3F (en option). Les modèles monophasés nécessitent un service électrique de 90 amp., 60 Hz, 208-240 Vc.a. (voir la plaque signalétique), à 3 fils consistant en L1, L2 et Terre. Les modèles triphasés nécessitent un service électrique de 60 amp., 60 Hz, 208-240 Vc.a. (voir la plaque signalétique), à 4 fils consistant en L1, L2, L3 et Terre. Utiliser du fil pour 75°C d'un calibre conforme aux codes électriques nationaux et locaux.

Installations des appareils exportés et l'Australie

Les fours SG2136E sont disponibles en 1F ou 3F (en option). Les modèles monophasés nécessitent un service électrique de 90 amp., 50/60 Hz (voir la plaque signalétique), 208-240 Vc.a. (voir la plaque signalétique), à 3 fils consistant en L1, L2 et Terre. Les modèles triphasés nécessitent un service électrique de 30 amp., 50/60 Hz (voir la plaque signalétique), 208-240 Vc.a. (voir la plaque signalétique), à 4 fils consistant en L1, L2, L3 et Terre. Utiliser du fil pour 75°C d'un calibre conforme aux codes électriques nationaux et locaux.



MISE EN GARDE!!

Un câblage monophasé incorrect résultera en dommages extensifs des composants électriques et en une possibilité de feu dans le panneau de commande.

L'ENTREPRISE BLODGETT OVEN NE PEUT ÊTRE TENUE RESPONSABLE POUR LES PERTES OU LES DOMMAGES RÉSULTANT D'UNE MAUVAISE INSTALLATION.



Installation

Branchement à l'Alimentation Électrique

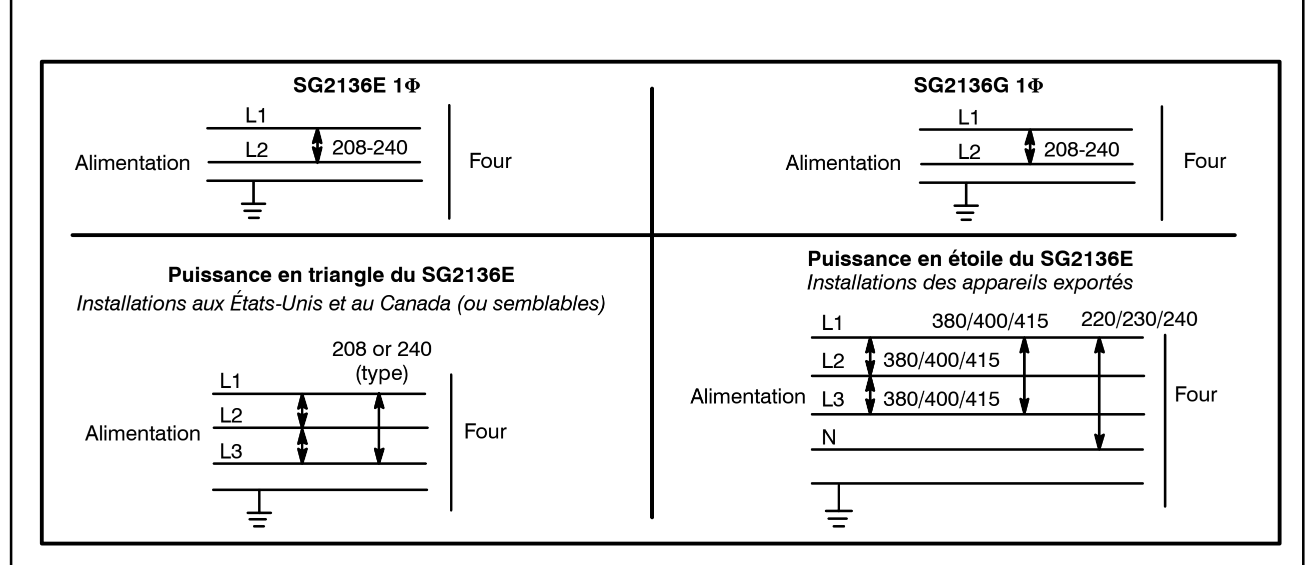
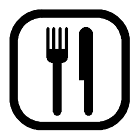


Figure 18



Informations sur la Sécurité

LES INFORMATIONS CONTENUES DANS CETTE SECTION SONT DESTINÉES AU PERSONNEL QUALIFIÉ. LE PERSONNEL QUALIFIÉ EST CELUI QUI A LU LES INFORMATIONS CONTENUES DANS CE MANUEL, EST FAMILIER AVEC LE FONCTIONNEMENT DU FOUR ET/OU A DÉJÀ DE L'EXPÉRIENCE DANS L'UTILISATION DE L'ÉQUIPEMENT DÉCRIT DANS CE MANUEL. LE RESPECT DES PROCÉDURES RECOMMANDÉES DANS CE MANUEL ASSURE UNE PERFORMANCE MAXIMALE, DE MÊME QU'UN USAGE PROLONGÉ ET SANS PROBLÈMES.

Veuillez prendre le temps de lire les instructions suivantes qui portent sur le fonctionnement et sur la sécurité. Elles permettent le bon fonctionnement de votre four à convoyeur Blodgett.



CONSEILS SUR LA SÉCURITÉ

Pour votre sécurité, lisez avant d'utiliser.

Que faire si vous sentez une odeur de gaz :

- NE TENTEZ PAS d'allumer quel qu'appareil que ce soit.
- NE TOUCHEZ AUCUN commutateur électrique.
- Utilisez un téléphone extérieur pour appeler votre fournisseur de gaz immédiatement.
- Si vous ne pouvez contacter votre fournisseur, appelez le service d'incendie.

Que faire en cas de panne de courant :

- NE TENTEZ PAS d'utiliser le four tant que le courant n'est par revenu.
- NE TENTEZ PAS d'utiliser le four tant que le courant n'est par revenu.
- Retirez tout aliment de la chambre de cuisson. Si un aliment se trouve dans la chambre de cuisson, il continuera à cuire lentement pendant quelques minutes.

REMARQUE:Dans l'éventualité d'une interruption quelconque, attendez cinq (5) minutes avant de redémarrer le four.

Que faire lors d'une interruption d'urgence :

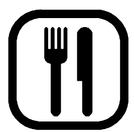
- Le four est équipé d'un commutateur d'arrêt d'urgence situé à l'avant de l'appareil. Si vous devez arrêter la courroie, les ventilateurs ou la chaleur, appuyez sur le commutateur d'urgence. N'UTILISEZ PAS ce commutateur pour allumer ou éteindre le four dans des situations courantes, car vous pouvez endommager les ventilateurs.

Conseils généraux sur la sécurité :

- N'UTILISEZ PAS d'outils pour fermer les contrôles de gaz. Si vous ne pouvez fermer le contrôle de gaz manuellement, ne tentez pas de le réparer. Appelez un technicien qualifié.
- Si vous devez déplacer le four pour quelque raison que ce soit, coupez le gaz et débranchez–le de l'appareil avant d'enlever la bride. Remettez la bride lorsque le four a été remis à sa place habituelle.
- N'ENLEVEZ PAS le couvercle de la boîte électrique et n'ouvrez pas le plateau de contrôle du bas à moins que le four ne soit débranché.
- Ce four n'est pas un appareil de conservation des aliments au chaud. Il ne doit pas fonctionner au dessous de 93°C (200°F).

Arrêt momentané automatique (pour les modèles SG2136G uniquement)

Selon les normes de l'organisme, la commande d'allumage doit vérifier les fonctions de sécurité toutes les 24 heures de fonctionnement continu. Si le four fonctionne pendant 24 heures de suite, il s'arrêtera automatiquement pendant 10 secondes, puis se remettra en marche. Les systèmes de ventilation s'arrêteront aussi. Si une des commandes est manipulée durant la période d'arrêt, le four ne se remettra pas en marche automatiquement.



Fonctionnement

Le Contrôle Manuel Standard

DESCRIPTION DU CONTRÔLE MANUEL

1. AFFICHAGE NUMÉRIQUE : Un affichage de deux lignes indique l'heure, la température et d'autres informations reliées au contrôle.
2. FOUR ON/OFF (allumé/éteint) (ON/STAND-BY) (allumé/en attente) : Contrôle la source d'alimentation du four.
3. TOUCHE DE TEMPÉRATURE : Appuyez sur cette touche pour modifier la température de cuisson.
4. TOUCHES FLÉCHÉES : Appuyez sur ces touches pour modifier les réglages de l'heure et de la température dans l'affichage.
5. TOUCHE DE TEMPS : Appuyez sur cette touche pour modifier le temps de cuisson.
6. TOUCHE ENTER/RESET (entrer/réinitialiser) : Appuyez sur ces touches pour enregistrer une nouvelle durée de cuisson ou une nouvelle température. Ces touches permettent également d'arrêter l'alarme lors d'une erreur. L'alarme retentit toutes les dix secondes tant que l'erreur n'est pas effacée.

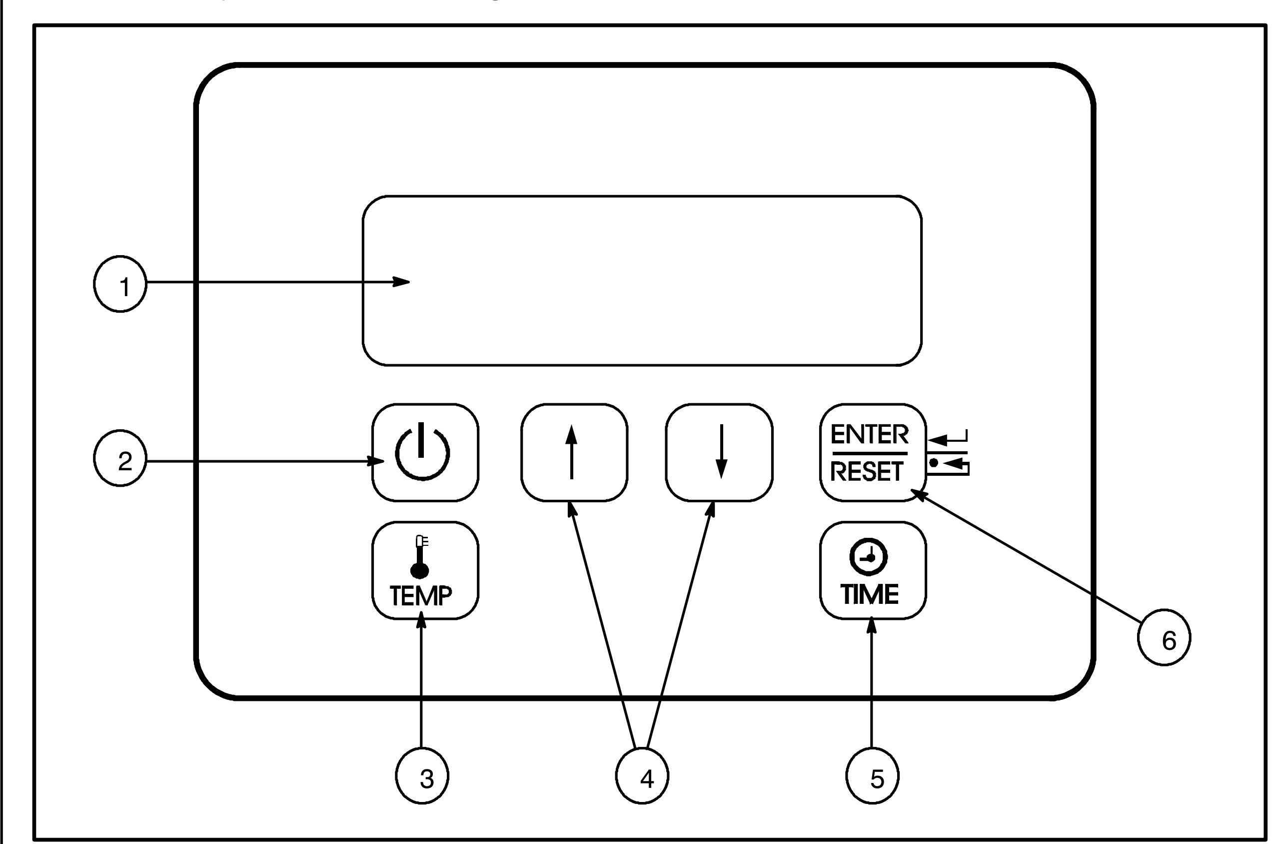


Figure 19

FONCTIONNEMENT

REMARQUE: L'exemple qui suit est en degrés Farenheit. On peut également programmer l'affichage pour une lecture en degrés Celsius.

Allumez le four :

1. Appuyez sur la touche ON/OFF (2). Les contrôles se règlent à partir des derniers réglages de temps et de température utilisés.

   L'affichage indique : SET TEMP XXXF HEAT / COOK TIME XX:XX

   REMARQUE: HEAT apparaît sur la ligne supérieure de l'écran chaque fois que le contrôle demande de la chaleu

2. Les ventilateurs démarrent. La courroie du convoyeur commence à se déplacer au temps de cuisson réglé. La chaleur augmente jusqu'à la température de réglage.
3. Lorsque le four atteint la température de réglage, *READY* et *SET TEMP* clignotent alternativement sur la ligne supérieure de l'écran et l'alarme retentit.

Pour modifier la température de cuisson :

1. Appuyez sur la touche TEMPÉRATURE (3).

   L'affichage indique : SET POINT TEMP / XXXF

2. Appuyez sur les touches FLÉCHÉES (4) pour faire défiler jusqu'à la température de cuisson désirée.
3. Appuyer sur la touche ENTER (6) pour régler la nouvelle température de cuisson.

Pour modifier le temps de cuisson :

1. Appuyez sur la touche TIME (5).

   L'affichage indique : SET COOK TIME / XX:XX

2. Appuyez sur les touches FLÉCHÉES (4) pour faire défiler jusqu'au temps de cuisson désiré.
3. Appuyez sur la touche ENTER (6) pour régler le nouveau temps de cuisson.

Pour afficher la température actuelle du four :

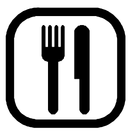
1. Appuyez sur les deux touches fléchées (4) .

   L'affichage indique : TEMP XXXF / DOWN – EXIT

2. Appuyez sur la touche fléchée pointant vers le bas pour revenir à l'affichage des températures et temps de cuisson que vous avez programmés.

Pour éteindre le four :

1. Appuyez sur la touche OVEN ON/OFF (2). Le four est équipé d'un système de refroidissement qui protège le moteur et les roulements. Cette commande active le (les) moteur(s) de ventilateur(s) indépendamment de l'état du contrôleur. Le ventilateur fonctionne jusqu'à ce que la température du four baisse à un niveau sécuritaire.



Fonctionnement

Contrôle Programmable du Menu

DESCRIPTION DU CONTRÔLE DU MENU

1. AFFICHAGE NUMÉRIQUE : Affiche deux lignes qui indiquent l'heure, la température et d'autres informations reliées au contrôle.
2. FOUR ON/OFF (allumé/éteint) (ON/STAND-BY) (allumé/en attente) : Contrôle la source d'alimentation du four.
3. TOUCHES FLÉCHÉES : Appuyez sur cette touche pour modifier les réglages du temps de cuisson et de la température dans l'affichage. Utilisez–les aussi pour faire défiler les menus lors de la programmation.
4. TOUCHES DE MENU : Ces touches permettent de programmer le traitement des aliments. Le contrôle peut enregistrer jusqu'à quatre temps et températures de cuisson.
5. TOUCHE ENTER/RESET (entrer/réinitialiser) : Appuyez sur ces touches pour enregistrer les réglages lors de la programmation. Cette touche permet également d'arrêter l'alarme lors d'une erreur. L'alarme retentit toutes les dix secondes tant que l'erreur n'est pas effacée.

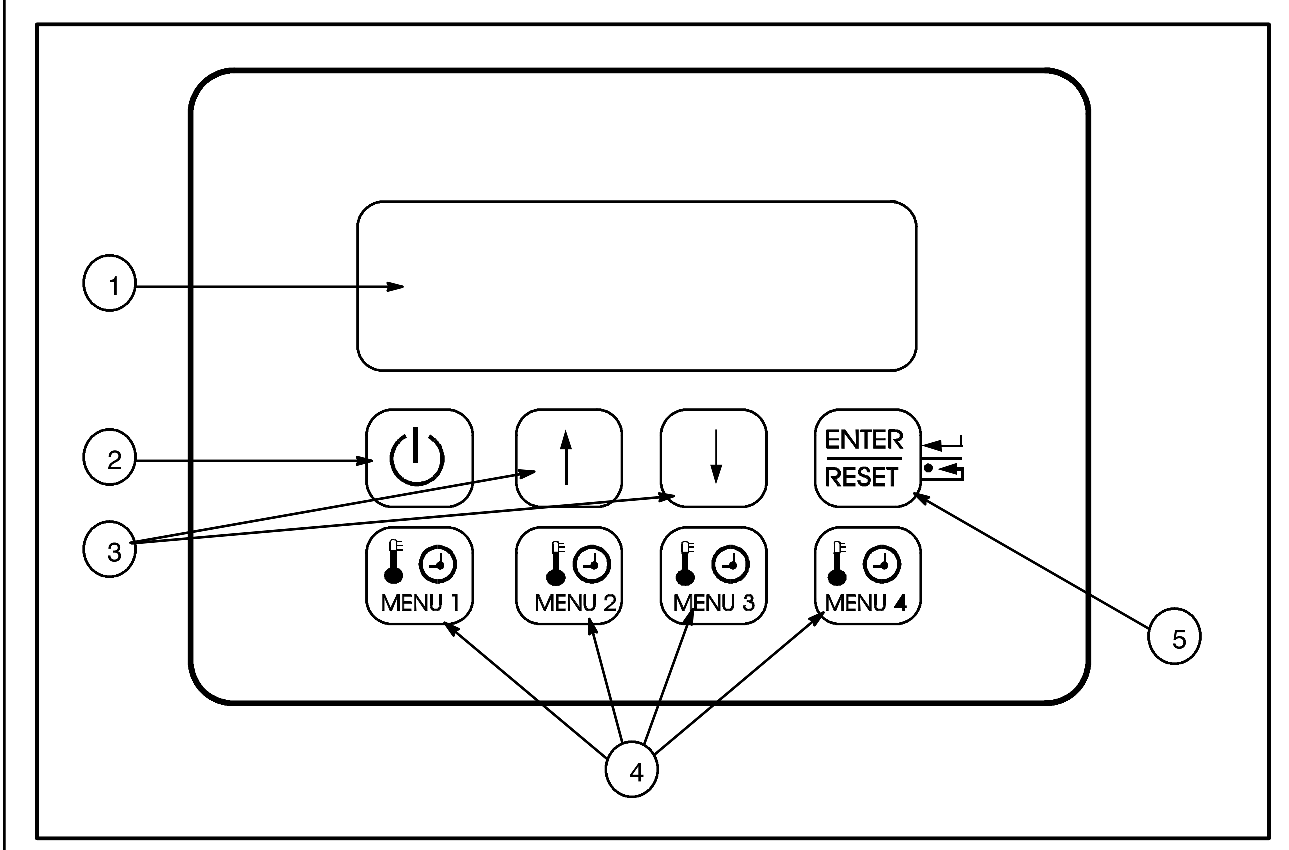


Figure 20

PROGRAMMATION DU MENU

REMARQUE:L'exemple qui suit est en degrés Farenheit. On peut également programmer l'affichage pour une lecture en degrés Celsius.

Pour passer en mode de programmation :

1. Avant de commencer la programmation du menu assurez vous que le four soit eteint. Maintenez simultanément appuyées la touche FLÉCHÉE pointant vers le haut (3) et la touche ENTER/RESET (5) pendant environ trois secondes.

   L'affichage indique : ACCESS CODE 000
2. Maintenez appuyée la touche FLÉCHÉE pointant vers le haut (3) jusqu'à ce que la ligne du bas de l'affichage indique *111* (le code d'accès pour l'enregistrement).
3. Appuyez sur la touche ENTER/RESET (5) pour passer en mode de programmation.

Pour programmer les touches de menu :

1. L'affichage indique : SELECT MENU KEY MENU 1, 2, 3, OR 4
2. Appuyez sur la touche MENU (4) que vous désirez programmer.

   REMARQUE:Dans cet exemple la touche de menu 1 est programmée.
3. L'affichage indique : MENU-1 SELECT TEMP XXXF PRESS ENTER

   Utilisez les touches FLÉCHÉES (3) pour faire défiler jusqu'à la température de cuisson désirée.

   Appuyez sur la touche ENTER (5) pour enregistrer la nouvelle température de cuisson.
4. L'affichage indique : MENU-1 COOK TIME XX:XX PRESS ENTER

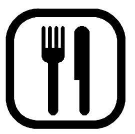
   Utilisez les touches FLÉCHÉES (3) pour faire défiler jusqu'au temps de cuisson désiré.

   Appuyez sur la touche ENTER (5) pour enregistrer le nouveau temps de cuisson.
5. L'affichage indique : MENU-1 PROGRAM DONE

Pour quitter le mode de programmation :

1. Maintenez simultanément appuyées la touche FLÉCHÉE pointant vers le haut (3) et la touche ENTER/RESET (5) pendant environ trois secondes.

REMARQUE:Si on n'appuie sur aucune touche pendant 60 secondes, le contrôle quitte automatiquement le mode de programmation.



Fonctionnement

Contrôle Programmable du Menu

FONCTIONNEMENT

1. Appuyez sur la touche OVEN ON/OFF (2). Le contrôle se règle à partir des derniers réglages de temps et de température utilisés.
   L'affichage indique :
   M-X TEMP XXXF HEAT
   COOK TIME XX:XX

   REMARQUE: HEAT apparaît sur la ligne supérieure de l'écran chaque fois que le contrôle demande de la chaleur.
2. Appuyez sur la touche MENU désirée (4).
3. Les ventilateurs démarrent. La courroie du convoyeur commence à se déplacer au temps de cuisson réglé. La chaleur augmente jusqu'à la température de réglage.
4. Lorsque le four atteint la température de réglage, *READY* et *SET TEMP* clignotent alternativement sur la ligne supérieure de l'écran et l'alarme retentit. La chaleur s'élève jusqu'à la température de réglage.

REMARQUE: Pour modifier le temps et la température de cuisson, appuyez sur n'importe quelle touche du menu.

Pour afficher la température actuelle du four :

1. Appuyez sur les deux touches FLÉCHÉES(4).
   L'affichage indique :
   XXXF
   DOWN – EXIT
2. Appuyez sur la touche fléchée pointant vers le bas pour revenir à l'affichage des réglages du temps et de la température de cuisson.

Pour éteindre le four :

1. Appuyez sur la touche OVEN ON/OFF (2). Le four est équipé d'un système de refroidissement qui protège le moteur et les roulements. Cette commande active le (les) moteur(s) de ventilateur(s) indépendamment de l'état du contrôleur. Le ventilateur fonctionne jusqu'à ce que la température du four baisse à un niveau sécuritaire.

Ajustements du Four Pour la Cuisson

Le temps de la courroie, la température du four et la circulation d'air jouent un rôle important pour la qualité du produit final obtenu par les fours à convoyeur Blodgett. Utilisez les lignes directrices qui suivent pour ajuster le temps de passage de la courroie et la température du four de votre unité. Si vous avez des questions concernant les autres ajustements du four, veuillez contacter votre représentant local des fours Blodgett.

VITESSE DU CONVOYEUR ET TEMPÉRATURE DU FOUR

La vitesse du convoyeur (temps de cuisson) et la température du four sont les deux variables utilisées pour bien régler votre four selon les exigences d'un aliment particulier. Pour déterminer la température et le temps de cuisson optimal, effectuez de petites modifications tout en maintenant une variable constante. Par exemple, si la température du four est de 238°C (460°F) et que la vitesse de la courroie est réglée à 7 minutes, mais que la croûte de pizza n'est pas assez brune, augmentez la température à 246°C (475°F) et conservez la même vitesse de la courroie. Par contre, si le centre de la pizza n'est pas complètement cuit, conservez la même température et augmentez le temps de cuisson à 7 minutes 30 secondes. En général, il convient d'augmenter la température pour augmenter le brunissement des aliments et d'augmenter le temps de passage de la courroie pour augmenter la cuisson.

TEMPÉRATURE DES ALIMENTS CUITS

Pour assurer une température sécuritaire des aliments, leur température interne doit être mesurée immédiatement après que ces aliments sortent de la chambre de cuisson. La température interne d'une pizza doit dépasser 74°C (165°F). Les directives concernant les températures minimales varient d'un aliment à l'autre.

AJUSTEMENT DE LA CIRCULATION D'AIR

Glissez les plaques d'ajustement du dégagement des aliments au réglage le plus bas pour les articles de votre menu. Des plaques de dégagement plus basses réduisent la perte d'air chaud par les ouvertures de la chambre de cuisson.

En général, les réglages souhaités peuvent être programmés sans pour cela modifier la programmation de la plaque thermique. La configuration du four ne doit pas être modifiée à moins que les réglages de la température et de la durée de cuisson n'aient pas donné les résultats escomptés.

Vous devrez peut-être ajuster la circulation de l'air pour mieux adapter le four à un aliment particulier. La plaque de circulation d'air, située au-dessus de la chambre de cuisson, comporte des trous qui peuvent être couverts par des plaques de blocage. Vous pouvez facilement régler ces plaques selon vos besoins particuliers. Voici les directives générales pour ajuster les plaques de blocage. Voir la Figure 21.

1. Assurez-vous que le four est éteint (OFF) et complètement refroidi.
2. Ouvrez la porte d'accès avant.
3. Sortez du four la plaque de circulation d'air.
4. Enlevez les vis, les rondelles et les rondelles-freins qui maintiennent la plaque de blocage sur la plaque de circulation d'air.
5. Ajustez les plaques.
6. Remettez les vis, les rondelles et les rondelles-freins en place pour fixer fermement les plaques de blocages à leur nouvel emplacement. Faites un dessin schématique de l'agencement final des plaques sur la plaque de circulation d'air pour référence ultérieure.

   REMARQUE: Vous pouvez enlever complètement une ou deux plaques de blocage pour obtenir les résultats désirés.
7. Replacez la plaque de circulation d'air et refermez la porte d'accès avant.



Fonctionnement

Ajustements du four pour la cuisson

Les exemples qui suivent illustrent la régulation de la circulation d'air.

REMARQUE: La première moitié de la chambre du four a une grande influence sur la cuisson des aliments, tandis que la seconde moitié influence plutôt le brunissement.

- Vous avez établi un bon temps et une bonne température de cuisson, mais vous désirez un meilleur brunissement. Glissez une des plaques de blocage pour découvrir une rangée de trous du côté de la sortie du four.
- Le fond de la pizza est brun doré mais le dessus est trop foncé. Recouvrez des rangées de trous vers la sortie du four pour réduire le brunissement.
- Le centre de la pizza est encore mou et les garnitures ne sont pas complètement cuites. Découvrez des rangées de trous à l'entrée de la chambre et fermez celle situées du côté de la sortie.

Figure 21

Nettoyage

 **MISE EN GARDE!!**

Débranchez toujours la source d'alimentation électrique avant de nettoyer ou d'entretenir le four.

 **MISE EN GARDE!!**

Si le four doit être déplacé, l'arrivée de gaz doit être coupée et débranchée avant d'enlever la bride. Rebranchez la bride lorsque le four a été replacé dans sa position initiale.

Veuillez suivre ce calendrier d'entretien pour vous assurer de la bonne performance du four.

Quotidiennement:

1. Nettoyez la courroie du convoyeur avec une brosse métallique. Laissez tomber les corps étrangers dans les ramasse-miettes.
2. Videz et nettoyez les ramasse-miettes. Utilisez un mélange d'eau très chaude et de détergent. Rincez à l'eau propre.
3. Assurez-vous que les ventilateurs de refroidissement fonctionnent. L'air qui s'échappe devrait sortir à la fois :
   - des louvres situés sur le côté droit vers l'arrière
   - des trous perforés au fond du four, sous le bouton d'arrêt d'urgence.

Tous les Trois Mois:

1. Brossez et nettoyez les garants des ventilateurs de refroidissement, les louvres de prise d'air de la boîte de commande et les trous de ventilation arrière.

Tous les Six Mois:

1. Débranchez le four. Sur les modèles à gaz, débranchez les raccordements au gaz.
2. Retirez des extrémités du convoyeur, les ramasse-miettes et la barre d'arrêt des aliments. Voir la page 14.
3. Déposez la courroie du convoyeur comme suit :
   a.) À l'aide de pinces à bec fin, retirez les chaînons de raccord de la courroie du convoyeur. Reportez-vous à la page 45.
   b.) Déposez les tensionneurs de courroie de l'extrémité sortie du four.
   c.) À partir d'une extrémité, glissez la courroie pour la sortir. Assurez-vous de rouler la courroie tel qu'indiqué dans la Figure 22. Autrement, la courroie sera à l'envers lorsque vous voudrez la rentrer de nouveau.
4. Déposez le support de convoyeur du côté libre.
5. Déposez le support du côté entraînement du convoyeur comme suit :
   a.) Enlevez le goujon de guidage qui fixe le convoyeur sur le support du convoyeur. Ce goujon se trouve sous la courroie d'entraînement, derrière le volet d'accès de la boîte électrique.
   b.) Poussez le convoyeur vers l'intérieur pour donner du mou à la courroie d'entraînement. Déposez la courroie d'entraînement de la poulie du convoyeur. Si vous ne pouvez pas pousser sur le convoyeur, desserrez les supports du moteur.
6. Abaissez le panneau d'accès. Déposez les plaques de circulation d'air et les buses.
7. Nettoyez comme suit les composantes du four :
   a.) Faites tremper la courroie du convoyeur dans un mélange de détergent et d'eau très chaude dans un évier à trois compartiments ou un grand bac. Laissez la courroie enroulée pendant le nettoyage. Rincez-la à fond et laissez-la s'égoutter et sécher avant de la reposer.
   b.) Nettoyez les supports de convoyeur, les ramasse-miettes, les barres d'arrêt des aliments, les buses et les plaques de circulation d'air à l'eau très chaude additionnée de détergent. Rincez à l'eau propre. Dans le cas de saleté incrustée, utilisez un dégraissant puissant ou un produit de nettoyage pour four convenant à l'aluminium.
   c.) Nettoyez l'intérieur du four avec un nettoyant tout usage ou un nettoyant qui n'abîme pas l'aluminium.
8. Déplacez le four et nettoyez dessous. Veillez à ne pas endommager le flexible d'alimentation de gaz ni les cordons électriques lors du déplacement du four.
9. Remontez les composantes du four.



Entretien

Nettoyage

Tous les 12 Mois:

Une personne autorisée par le fabricant devrait :

1. Ouvrez le panneau de commande et nettoyez à l'intérieur.
2. Vérifiez et resserrez les branchements électriques.
3. Vérifiez l'état d'usure des balais du moteur à engrenages à courant continu.
4. Vérifier la chaîne guide du convoyeur pour s'assurer de sa propreté, de son état de lubrification et de son alignement.

Si un entretien est requis, contactez votre bureau de service local, un représentant du fabricant ou Blodgett Oven.

Figure 22

Guide de Dépannage

CAUSE(S) POSSIBLE(S)	CORRECTIF SUGGÉRÉ
SYMPTÔME : Le contrôle n'affiche rien et le four n'est pas activé.	
• La prise n'est pas activée (nouvelles installations).	• Assurez-vous qu'une personne qualifiée active l'alimentation en courant de la prise.
• Le four n'est pas branché.	• Vérifiez que le cordon d'alimentation est bien branché.
• Le bouton d'arrêt d'urgence est enfoncé. (Fours à commande à distance seulement)	• Tirez le bouton vers l'extérieur pour désengager l'arrêt d'urgence.
• Le (les) fusible(s) a (ont) sauté.	• Débranchez le cordon d'alimentation du four. Vérifiez les fusibles de 5A situés à l'arrière de la porte d'accès de la boîte électrique. Faites appel au service si les fusibles sont brûlés.
• Le disjoncteur interne de 24 Vc.c s'est déclenché.	• Débranchez le cordon d'alimentation du four pendant 15 minutes. Vérifiez les fusibles puis rebranchez.
• Le disjoncteur interne de 24 Vc.c est défectueux.	• *
SYMPTÔME : La courroie du convoyeur ne fonctionne pas ou ne s'arrête pas. L'affichage indique *MOTOR FAULT – CALL SERVICE.*	
• La courroie accroche quelque chose dans le four.	• Mettez le four à OFF. Débranchez et corrigez le problème
• La courroie est surchargée.	• Retirez des aliments jusqu'à ce que la courroie commence à se déplacer et appelez le service.
• Le moteur d'entraînement du convoyeur est défectueux.	• *
• Le contrôleur du moteur d'entraînement du convoyeur est défectueux.	• *

**Indique que le correctif est une opération complexe et que seul du personnel qualifié peut l'effectuer. Il est toutefois recommandé de faire exécuter toutes les réparations et/ou ajustements par votre service Blodgett local et non par le propriétaire/opérateur. Blodgett ne peut être tenu responsable pour les dommages causés par une réparation ou un par entretien effectué par du personnel non qualifié.*

 **MISE EN GARDE!!**

Débranchez toujours la source d'alimentation électrique avant de nettoyer ou d'entretenir le four.

 **S'IL VOUS PLAÎT!!**

Veuillez noter avec soin tout message d'erreur s'affichant sur l'opérateur de contrôle. Signalez tous les messages d'erreur.

Guide de Dépannage

<table>
<tr><th>CAUSE(S) POSSIBLE(S)</th><th>CORRECTIF SUGGÉRÉ</th></tr>
<tr><td colspan="2">SYMPTÔME : Le contrôle n’affiche rien, bien que le four soit allumé.</td></tr>
<tr><td>• La connexion à l’arrière du contrôle est relâchée. Le four devrait continuer à fonctionner et répondre à une panne quelconque, mais le contrôleur ne fonctionne pas.</td><td>• Fermez la soupape manuelle du gaz. Lorsque le four s’est refroidi, débranchez le four et appelez le service. (SG2136G)
• Appuyez sur le bouton d’arrêt d’urgence et appelez le service. (SG2136E) (Fours à commande à distance seulement)</td></tr>
<tr><td colspan="2">SYMPTÔME : Le brûleur ne s’allume pas (SG2136G) ou les éléments ne chauffent pas (SG2136E)</td></tr>
<tr><td>• Le contrôle est à l’arrêt.
• Le réglage de température n’est pas au-dessus de la température ambiante.
• Le (les) moteur(s) du ventilateur à convection ne fonctionnent pas. Affiche : BLOWER FAULT – CALL SERVICE
• Le (les) fusible(s) a (ont) sauté.
• Le bouton d’arrêt d’urgence est enfoncé.
Pour les fours SG2136G uniquementy
• La soupape manuelle de gaz est fermée.
• Le moteur du ventilateur à combustion ne fonctionne pas. Affiche : COMBUSTION BLOWER FAIL – CALL SERVICE
• Le commutateur de pression du ventilateur à combustion est défectueux ou mal réglé. Affiche : COMB PS FAULT – CALL SERVICE
• Le brûleur ne s’est pas allumé correctement ou la flamme s’est éteinte. Affiche : IGNITION ALARM – PRESS RESET ou NO FLAME SENSE – RESET OR CALL SERVICE</td><td>• Appuyez sur la touche ON/OFF.
• Réglez à la température désirée. Voir la page 24 de la section de fonctionnement pour les instructions.
• *
• Débranchez le cordon d’alimentation électrique et vérifiez les fusibles (SG2136E). Appelez le service au besoin.
• Tirez le bouton vers l’extérieur pour désengager l’arrêt d’urgence.

• Ouvrez la soupape.
• *
• *
• Appuyez sur le bouton de réinitialisation du plateau de contrôle de la boîte électrique, situé du côté gauche des diodes (LED). Appelez le service au besoin.</td></tr>
<tr><td colspan="2">* Indique que le correctif est une opération complexe et que seul du personnel qualifié peut l’effectuer. Il est toutefois recommandé de faire exécuter toutes les réparations et/ou ajustements par votre service Blodgett local et non par le propriétaire/opérateur. Blodgett ne peut être tenu responsable pour les dommages causés par une réparation ou un par entretien effectué par du personnel non qualifié.</td></tr>
</table>



Guide de Dépannage

CAUSE(S) POSSIBLE(S)	CORRECTIF SUGGÉRÉ
SYMPTÔME : Le four n'atteint pas la température désirée.	
• La pression d'admission de gaz est trop basse. (SG2136G)	• *
• La pression de gaz vers le four est trop basse. (SG2136G)	• Appelez un représentant local.
• Le moteur du ventilateur à convection ne fonctionne pas.	• *
• Le (les) fusible(s) a (on)t sauté.	• Débranchez le cordon d'alimentation électrique et vérifiez les fusibles (SG2136E). Appelez le service au besoin.
• Le bouton d'arrêt d'urgence est enfoncé. (Fours à commande à distance seulement)	• Tirez le bouton vers l'extérieur pour désengager l'arrêt d'urgenc
• Relais des éléments chauffants défectueux. (SG2136E)	• *
• L'élément chauffant (ou les éléments) a (ont) brûlé.	• *
• Le commutateur de limite élevée de température est déclenché (ouvert) ou mal ajusté ou défectueux. Affiche : *HI LIMIT TRIP – RESET EGO*	• Appuyez sur le bouton rouge de réinitialisation (EGO) situé à l'arrière de la boîte électrique. Appelez le service au besoin.
• Problème interne avec le contrôle.	• *

** Indique que le correctif est une opération complexe et que seul du personnel qualifié peut l'effectuer. Il est toutefois recommandé de faire exécuter toutes les réparations et/ou ajustements par votre service Blodgett local et non par le propriétaire/opérateur. Blodgett ne peut être tenu responsable pour les dommages causés par une réparation ou un par entretien effectué par du personnel non qualifié.*

Entretien

Guide de Dépannage

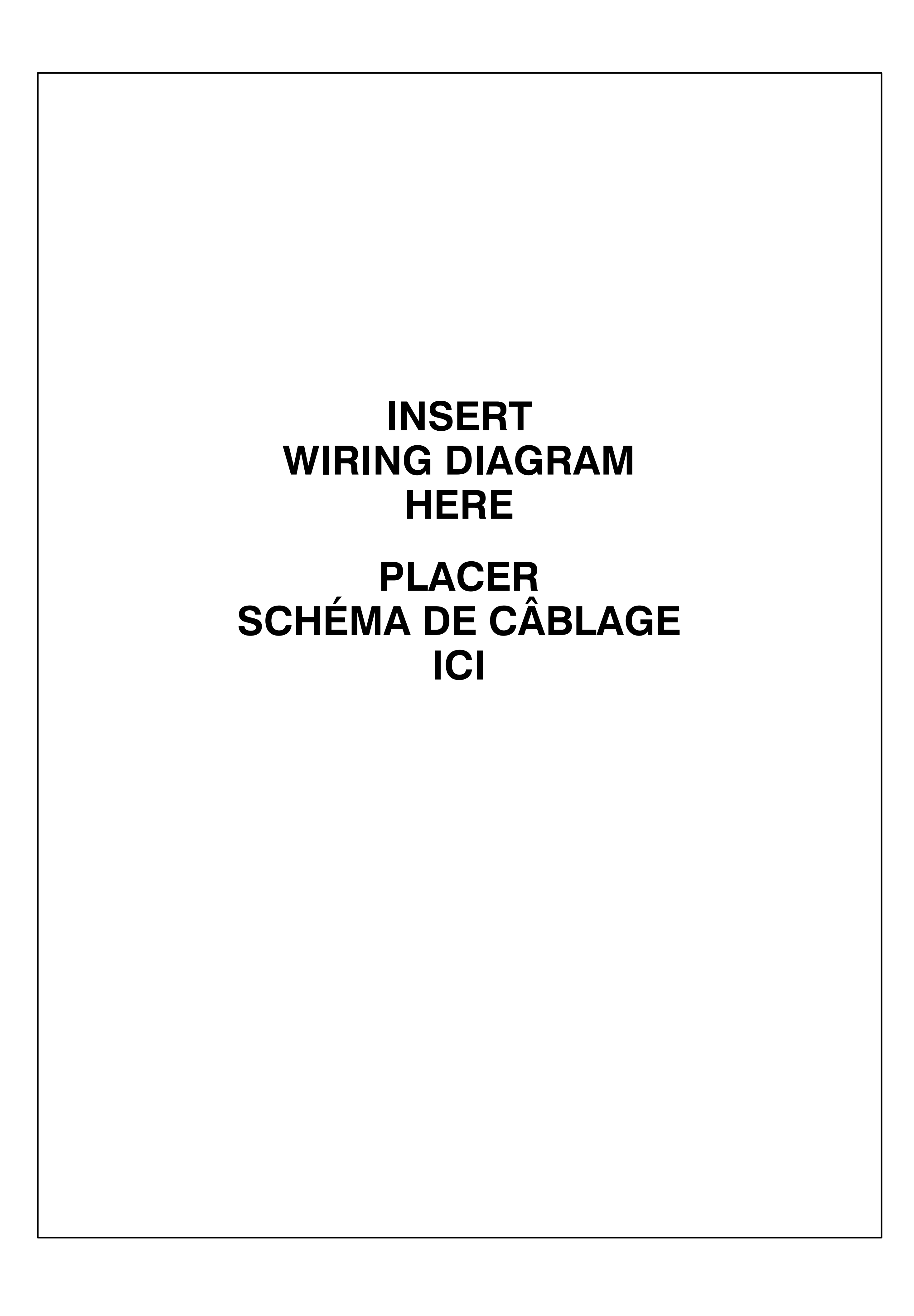
CAUSE(S) POSSIBLE(S)	CORRECTIF SUGGÉRÉ
SYMPTÔME : Le brûleur fonctionne de façon sporadique (SG2136G)	
• Le commutateur de pression d'air est mal ajusté. • La pression d'admission de gaz est trop basse. • La source d'alimentation en pression de gaz vers le four n'est pas correcte.	• Prenez en note la lecture de l'affichage lors de la panne. Appelez le service. • * • Appelez un représentant de votre pourvoyeur local de gaz.
SYMPTÔME : Le contrôle affiche : *BLOWER ZONE HOT – CHECK HOOD/LOUVERS*	
• La circulation de la ventilation d'air de la hotte a ralenti ou s'est arrêtée. • Les louvres sont sales ou bloqués et empêchent la circulation d'air frais.	• Vérifiez la fonction de la hotte. • Vérifiez la circulation d'air en dehors des louvres, du côté droit du four vers l'arrière. S'il n'y a aucune circulation, appelez le service. Si l'air circule de façon minimale, voir la page 63.
SYMPTÔME : Le contrôle affiche : *BLOWER ZONE OVERTEMP – CALL SERVICE*	
• La circulation de la ventilation d'air de la hotte a ralenti ou s'est arrêtée. • Le ventilateur de refroidissement est arrêté ou les louvres sont sales ou bloqués et empêchent la circulation d'air frais.	• Vérifiez la fonction de la hotte. • Vérifiez la circulation d'air en dehors des louvres, du côté droit du four vers l'arrière. S'il n'y a aucune circulation, appelez le service. Si l'air circule de façon minimale, voir la page 63.
SYMPTÔME : Le contrôle affiche : *FAULT – CHECK PROBE*	
• Têtes de sonde lâches au niveau du contrôle. • La sonde indiquée est ouverte ou court-circuitée.	• * • Prenez en note la lecture de l'affichage lors de la panne. Appelez le service.

**Indique que le correctif est une opération complexe et que seul du personnel qualifié peut l'effectuer. Il est toutefois recommandé de faire exécuter toutes les réparations et/ou ajustements par votre service Blodgett local et non par le propriétaire/opérateur. Blodgett ne peut être tenu responsable pour les dommages causés par une réparation ou un par entretien effectué par du personnel non qualifié.*



MISE EN GARDE!!

Débranchez toujours la source d'alimentation électrique avant de nettoyer ou d'entretenir le four.


INSERT
WIRING DIAGRAM
HERE
PLACER
SCHÉMA DE CÂBLAGE
ICI